17. Jahrgang / Heft 2

Berlin, 20. Januar 1942

Zeitschrift für Volksernährung

Zeitschrift für das Gebiet der praktischen, technischen und wirtschaftlichen Fragen der deutschen Volksernährung

Herausgegeben von Dr. Max Winckel in Verbindung mit der

Verpflegungsabteilung des Oberkommandos der Wehrmacht

Generalstabs-Intendant Geh. Regierungsrat E. Pieszczek, Amtsgruppenchef im Oberkommando der Wehrmacht, und Ober-Regierungsrat Dr. Ziegelmayer, Heeresverpflegungsabt. Oberkommando des Heeres

Hauptschriftleitung: Dr. phil. Max Winckel, Berlin-Wilmersdorf, Hohenzollerndamm 185

Unter ärztlicher und wissenschaftlicher Mitarbeit einer Reihe erster Fachautoritäten auf den verschiedenen Ernährungsgebieten im ständigen Arbeitsausschuß bei der Schriftleitung.

Verlag: Deutsche Verlagsgesellschaft m. b. H., Berlin SW 11, Dessauer Straße 38 / Fernsprecher: 19 08 52



Als aufwertende Zusatznahrung und für Diätkuren

Dr. Grandel's Keimdiät:

„Keime"
Die naturbelassene, testierte Keimsubstanz mit allen Nähr- und Lebensstoffen.

„Oel"
Der natürliche Träger von Vitamin E.

„Pflanzlicher Lebertran"
Das gut schmeckende pflanzliche Vitaminoel f. Kinder u. werdende Mütter.

RICHTERS PFLADERMÜHLE
Inhaber: Dr. phil. nat. Felix Grandel
AUGSBURG, Pfladergasse 11–13



Arbeitskräfte heute rar!

Dennoch darf die Sauberkeit im Betrieb nicht darunter leiden: von ihr hängen ja nicht zuletzt Gesundheit und Wohlbefinden ab! Sorgen Sie darum dafür, daß die Putzarbeit möglichst leichtgemacht wird und schnell von der Hand geht: mit VIM, dem allverwendbaren Sunlicht-Putzmittel. Das feinkörnige VIM — so putzkräftig und darum besonders ausgiebig — putzt sowohl das Feine als auch das Grobe gründlich und vor allem vollkommen schonend.

V226-387

Großverbraucher beziehen VIM im Großpack zu Groß-verbraucher-Preisen, frachtfrei Reichsgüterbahnhof:

Kübel mit 12½ kg VIM und 1 Streudose zu RM 6.20
Fässer mit 50 kg VIM und 2 Streudosen zu RM 24.—

VIM

Spezialdienst für Großverbraucher

Sunlicht Gesellschaft A.G., Berlin Grunewald



Biomalz

zur Diätbehandlung

●
BIOMALZ Kohlehydratnahrung
in der Rekonvaleszenz
●
BIOMALZ mit Kalk extra
für werdende und stillende Mütter, für schwache Kinder
●
BIOMALZ mit Eisen
für Bleichsüchtige und Blutarme
●
BIOMALZ mit Lecithin D.R.P.
bei nervösen Störungen
●

In der vitaminarmen Zeit
das natürliche Vitamin- Nährmittel

MATERNA „C"

Wird aus spezifisch vorbehandelten, aufbereiteten Getreidekeimen hergestellt und enthält: den gesamten Vitamin B-Komplex (B_1, B_2, B_6, B_7) neben ausreichend Vitamin A, E und C, außerdem etwa 36 % pflanzliche Eiweißbausteine, 7 % Mineralstoffe (vorwiegend Phosphorverbindungen), geringe Mengen sämtlicher Schwermetalle.

1/1 Packung, 250 g **RM 1,64**

CHEMISCHES WERK DR. KLOPFER
DRESDEN A 20

Reich
an Nährkraft –
arm
an Alkohol

Ein recht bekömmlicher Trunk für solche Menschen, die den herben, vollmundigen Biergeschmack lieben und nicht berauscht sein wollen, ist das belebende Groterjan-Malzbier.



Malzbier



Wer einmal Huber's Milcheiweißkost für die Großküchen und Gemeinschaftsverpflegung probiert, wird die gleichen guten Erfahrungen machen, wie Küchenmeister Lecker. Er wird schnell erfahren, welche Annehmlichkeit die kurze Kochzeit und die Vielseitigkeit in der Verwendung, neben Wohlgeschmack, Nährwert und Sättigungskraft, bei diesen Erzeugnissen bedeuten.

HUBER'S Suppen
HUBER'S Tunken
HUBER'S Nähr- und Bindemittel

Alles aus natürlichen, wertvollen Nahrungsmitteln! Hoher Eiweiß- und Vitamingehalt durch Anreicherung der Nahrungsgüter des deutschen Bodens — Milch, Getreide, Kartoffeln! — mit natürlichem Eiweiß. Das entspricht der neuesten Erkenntnis der Ernährungswissenschaft. Und vor allem: es schmeckt prächtig!

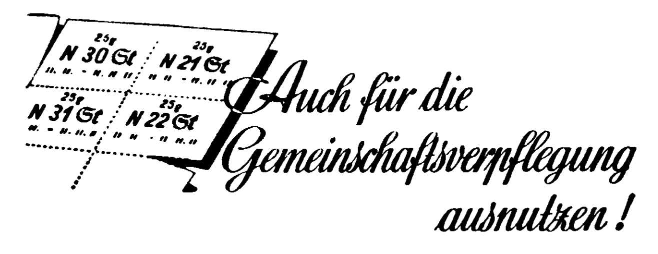
Alle näheren Angaben über Nährwerte, Angebote und wertvolle Hinweise für die Verwendung von Huber's Milcheiweißkost erhalten Sie auf Wunsch bereitwilligst und unverbindlich — schriftlich oder durch unsere Mitarbeiter, die besonders geschulte Fachleute sind.

Nahrungsmittelfabrik

H. F. HUBER & Co.

Hamburg-Lokstedt, Osterfeldstraße 6

HUBER'S MILCHEIWEISSKOST



Denn es sind die einzigen Nährmittelabschnitte, auf die es Puddingpulver gibt. Lassen Sie sich von den Verpflegungsteilnehmern wenigstens zwei dieser Abschnitte geben, um dafür einen Großbezugschein einzutauschen. Auf diese Weise können Sie VOGELEY-Puddingpulver beziehen und mehrere Male im Monat eine leckere Süßspeise verabreichen. VOGELEY-Süßspeisen haben einen außerordentlich hohen Nähr- und Sättigungswert. Sie enthalten ausgesucht feine Zutaten, unter anderm natürliche Früchte, wie Mandeln, Rosinen, Zitronat, Aprikosen, Pfirsiche, ferner echte Bourbon-Vanille, vor allem aber reines Eigelb. Sie bekommen also für Ihren Bezugschein etwas besonders Wertvolles. Darum verwenden viele Großküchen



HANNOV. PUDDINGPULVERFABRIK ADOLF VOGELEY · HANNOVER

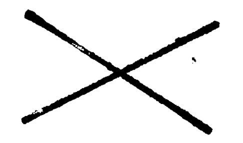


Rühr- und Schlagmaschine und der Küchenmotor mit Aufsteckgeräten sind unentbehrlich für viele Küchen. Fordern Sie Vorschläge über Großküchenmaschinen von

Alexanderwerk

Aktiengesellschaft, Remscheid

Zweigniederlassung in Berlin: Berlin C2, Wallstraße 11-13



17. Jahrgang / Heft 2 Berlin, 20. Januar 1942

Zeitschrift für Volksernährung

Zeitschrift für das Gebiet der praktischen, technischen und wirtschaftlichen Fragen der deutschen Volksernährung

Unter ärztlicher, wissenschaftlicher und praktischer Mitarbeit von Fachautoritäten auf den verschiedenen Ernährungsgebieten

Herausgegeben von Dr. Max Winckel in Verbindung mit der
Verpflegungsabteilung des Oberkommandos der Wehrmacht
Generalstabs-Intendant Geh. Regierungsrat E. Pieszczek und Ober-Regierungsrat Dr. Ziegelmayer
Amtsgruppenchef im Oberkommando der Wehrmacht — Heeresverpflegungsabt. Oberkommando des Heeres

Hauptschriftleitung: Dr. phil. Max Winckel, Berlin-Wilmersdorf, Hohenzollerndamm 185
Verlag: Deutsche Verlagsgesellschaft m. b. H., Berlin SW 11, Dessauer Str. 38 / Fernspr.: 19 08 52. Postscheck Berlin 9941

Anzeigenverwaltung	BEZUGSPREISE	
Anzeigenverwaltung Deutsche Verlagsgesellschaft m. b. H., Berlin SW 11. Z. Zt. gilt die Anzeigenpreisliste Nr. 3	Bei Bestellung durch die Post für Deutschland, Belgien, Dänemark, Finnland, Frankreich, Island, Italien, Luxemburg, Niederlande, Norwegen, Rumänien, Schweden, Schweiz, Slowakei, Ungarn und Vatikanstaat, vierteljährl. RM 2,50 oder Gegenwert in Landeswährung (einschl. 15 Pf. Postversendungskosten) und 12 Pf. Zustellgebühr. Bestellungen nimmt jedes Postamt oder der Briefträger entgegen	Bei direkter Zusendung durch Kreuzband vom Verlag RM 10,— pro Jahr oder entsprechender Gegenwert in fremder Währung zuzüglich Portospesen. Zahlung am einfachsten auf obiges Postscheckkonto

INHALT

Ernährungspolitik

Der Monatsbericht des Zeitungsdienstes des Reichsnährstandes

Das alte Jahr ist nicht zu Ende gegangen, ohne daß nicht auch diesmal das Thema der europäischen und deutschen Ernährungsschwierigkeiten erneut in der gegnerischen Presse auf die Agitationswalze gelegt wurde. Da andere entscheidende Erfolge fehlen, versucht man vor allem dem britischen Publikum mit diesem Thema neue Hoffnungen zu machen. Schon im verflossenen Jahre bildeten die europäischen Ernährungsschwierigkeiten den Hauptstoff zahlreicher Jahresbetrachtungen. Demgegenüber können wir nun feststellen, daß uns das Jahr 1941 zwar keine Rekordernten beschert hat und es auch zweifellos an kriegsbedingten Widernissen nicht fehlte, daß aber die deutsche Ernährungswirtschaft auch am Ende dieses Jahres durchaus in Ordnung ist. Es ist, das können wir mit Ruhe feststellen, dafür gesorgt, daß niemand zu hungern braucht. Diese Tatsache ergibt sich schon aus der weitsichtigen Planung der nationalsozialistischen Ernährungspolitik, die ihre Maßnahmen nicht von Monat zu Monat, sondern für das gesamte Versorgungsjahr trifft. Dementsprechend sind auch die vorhandenen Vorräte eingeteilt und die aus der Ernte erforderlichen Maßnahmen schon jetzt getroffen worden. Die Bewährung der Kriegsernährungswirtschaft ergibt sich allein daraus, daß die Rationen nunmehr seit über zwei Jahren im wesentlichen stabil geblieben sind. Die Bedeutung dieser Tatsache wird erst recht klar, wenn man sich vergegenwärtigt, daß Deutschland in dieser Zeit — im Gegensatz zum ersten Weltkrieg und auch im Gegensatz zu Großbritannien — nicht aus der Substanz, sondern aus der ungebrochenen Produktionskraft seiner eigenen Landwirtschaft lebte. Darüber hinaus ist bei Abschluß des Jahres 1941 festzustellen, daß die Anforderungen an unsere Landwirtschaft wiederum erheblich gestiegen sind. Nicht nur eine abermalig verstärkte Wehrmacht, deren steigender Bedarf sich durch den gewaltigen Einsatz im Osten ergab, nicht nur die zunehmende Zahl der Rüstungsarbeiter, die sich durch die Zulagen auch rationsmäßig entsprechend auswirkt, sondern auch Millionen ausländischer Arbeitskräfte und Kriegsgefangener, die in unserer Wirtschaft produktiv eingesetzt wurden, waren zusätzlich zu ernähren. Darüber hinaus ergaben sich aus politischen Gründen aber auch europäische Verpflichtungen. So mußte eine Reihe europäischer Gebiete, z. B. Finnland, Belgien, das Protektorat, Griechenland usw. mit Lebensmitteln, vor allem Brotgetreide, beliefert werden. Es bedarf keines überragenden fachlichen Blickes, um daraus die Leistungskraft, aber auch den Einsatz des deutschen Landvolkes abzulesen. Deutschland, das noch vor verhältnismäßig wenigen Jahren alljährlich Millionen Tonnen Getreide einführte, ist so praktisch zum Getreideexporteur geworden. Indes haben sich verständlicherweise die Länder Europas nicht auf die Inanspruchnahme dieser Hilfe beschränkt. Überall, vor allem in Frankreich, Holland, Belgien, Dänemark und Norwegen, nicht zu-

letzt in den Ländern des Südostens, ist ein großangelegter Umstellungsprozeß in Gang, dessen Ziel die endgültige Selbstversorgung Europas ist. Die Alte Welt beginnt sich von den Fesseln der überseeischen Zufuhr freizumachen. Gewiß ist dieses Ziel nicht von heute auf morgen zu erreichen. Aber das Vorbild der deutschen Erzeugungsschlacht zeigt doch, welche Reserven Europa zu mobilisieren vermag. Auch hierbei hat Deutschland durch Beratung und Lieferungen weitgehende Hilfestellung geleistet. Große brachliegende Flächen sind zum Teil unter deutscher Anleitung unter intensive Bewirtschaftung genommen worden. Aber auch landwirtschaftliche Maschinen, Handelsdünger und andere Betriebsmittel wurden zur Verfügung gestellt. Überblickt man bei Abschluß des Jahres die Entwicklung der europäischen Ernährungslage unter größeren Gesichtspunkten, so erhält der siegreiche Feldzug im Ostraum seine besondere Bedeutung. Kein Zweifel: der Nahrungsraum Deutschlands und Europas hat sich dadurch erheblich erweitert. Staatssekretär Backe stellte hierzu in diesen Tagen fest, daß die Mobilisierung der Reserven dieses Raumes eine Aufgabe sei, die durch den Einsatz von Landwirten, Landwirtschaftsführern und Soldaten bereits jetzt im Kriege in Angriff genommen worden sei. Tatsächlich sind dort schon jetzt Tausende deutscher Bauern und Landwirte eingesetzt worden, um diesen Boden für uns. überhaupt für Europa nutzbar zu machen. Einen Begriff von der Leistungsfähigkeit dieses Raumes erhält man, wenn man sich vergegenwärtigt, daß die russische Ausfuhr vor dem Weltkrieg 10,5 Millionen Tonnen Getreide, 230 000 Tonnen Ölsaaten, 660 000 Tonnen Ölkuchen, 260 000 Tonnen Zucker, 60 000 Tonnen Butter und 3 Milliarden Stück Eier betrug. Gewiß sind die Erträge durch die bolschewistische Mißwirtschaft zurückgegangen, aber diese wenigen Zahlen vermitteln doch einen Begriff, welches Ernährungspotential in diesen Gebieten, vor allem in der Ukraine steckt. Freilich wird niemand annehmen, daß die alte Produktionsfähigkeit, die nicht nur durch die 25jährige bolschewistische Mißwirtschaft, sondern verständlicherweise auch durch diesen Krieg gelitten hat, in wenigen Wochen oder Monaten wieder voll herzustellen sei. Es bedarf dazu einer naturgegebenen längeren Anlaufszeit. Aber daß alle Mittel der Technik, der Fähigkeiten deutscher Bauern und Landwirte dort eingesetzt werden, ist unzweifelhaft. Wenn so auch unsere eigene Landwirtschaft immer die Grundlage unserer Volksernährung bleiben wird, so ergibt sich doch auf weite Sicht, daß die von Jahr zu Jahr steigenden Zufuhren zu einer allmählichen Verbesserung unserer Lebenshaltung führen werden. Es zeigt sich also, daß gerade in der Versorgungsfrage die Zeit nicht für England, sondern für uns arbeitet. Bis dahin wird gewiß vom Verbraucher noch harte Disziplin und auch noch mancherlei Einschränkung gefordert werden müssen. Aber schon die ersten beiden Kriegsjahre haben bewiesen, daß sich der Deutsche der Bedeutung seiner inneren Verpflichtung bewußt ist. Der agrarische Umstellungsprozeß, in dem sich Europa gegenwärtig befindet, kann sich nicht ohne Spannungen vollziehen. Die liberale Weltwirtschaft hat in den verflossenen hundert Jahren eine so starke Abhängigkeit von den überseeischen Zufuhren herbeigeführt, daß es des größten moralischen und materiellen Einsatzes bedarf, um die Selbstversorgung des neuen Kontinentaleuropas sicherzustellen. Frd.

Getreidenahrung

Vollkornbrot, Kleinbackwaren und Speisen aus Vollkornmehl, eine dringende Forderung für die Volksgesundheit

Dr. Gronau, Schwerin.

Die Entdeckung der Vitamine und die Erkenntnis vom Wert der Mineralsalze haben der Ernährungswissenschaft völlig neue Wege gewiesen und die alten Anschauungen mehr oder minder über den Haufen geworfen. Während man früher glaubte, die gesamte Kraft der Nahrung sei in ihren drei Grundstoffen, den Kohlehydraten, dem Fett und namentlich dem Eiweiß enthalten und darauf die Kalorienlehre aufbaute, welche fast zwei Generationen die Welt beherrschte, mußte man feststellen, daß diese drei Nahrungsgrundsubstanzen um ihre Wirkung entfalten zu können, erst einer Art Ankurbelung durch andere Stoffe bedürfen. Das sind die Vitamine und die ihnen ähnlichen Gebilde, welche in unvorstellbar kleiner Menge von höchster, entscheidender Wirkung für die Auswertung unserer Nahrung sind. Sie bedeuten für die Nahrung der Säugetiere gleichsam das, was die Zündung für den Betriebsstoff des Motors ist. Die Wirkung der Vitamine wird unterstützt durch die Mineralsalze, — genannt Nährsalze — Verbindungen von Kalk, Eisen, Natrium, Kalium, Magnesium usw.

Wir wissen, daß ein schlecht gezündeter Motor nicht nur viel Betriebsstoff benötigt und mangelhaft arbeitet, sondern daß er auch früh abgenutzt wird. Der Motor ist eine tote Maschine; man verschrottet sie, wenn sie verbraucht ist und ersetzt sie durch eine neue. Der Mensch ist aber ein lebendiges Glied in einer unendlich langen Kette von Generationen. So wird nicht nur er selber durch dauernde „Mangel- und Fehlzündung" seiner Nahrung mehr oder minder stark geschwächt, sondern er gibt auch seine ererbten biologisch-dynamischen Kräfte vermindert an die nächste Generation weiter. Diese führt nun ihrerseits unter ähnlich falschen Bedingungen bereits ein wesentlich gefährdeteres Dasein, und es besteht die Gefahr, daß sie dem folgenden Geschlecht noch mangelhaftere Vorbedingungen für den Aufbau seiner Konstitution in die Wiege legt. In den letzten 3 Generationen ist die Menschheit in Unkenntnis der Vitamine durch die industrielle Bearbeitung der Nahrungsmittel und ihre falsche Zubereitung in der Küche sehr vitamin- und mineralsalzarm ernährt worden. Das müßte allmählich zu einer gesundheitlichen Katastrophe führen, wenn nicht, nachdem es durch die Entdeckung der Vitamine möglich war, schnell und zielbewußt eingeggriffen wurde.

Am stärksten geschädigt wurde in seiner kraftvollen Urbeschaffenheit durch industrielle Fehlmaßnahmen, gestützt auf die frühere Wissenschaft, das Getreidekorn.

Schon Justus von Liebig (1803—73), Begründer der wissenschaftlichen Ernährungslehre, tat bereits den Ausspruch: „Kein einziges Nahrungsmittel wird heute so entwertet wie gerade das Getreidekorn durch das moderne Mahlverfahren. Je weißer das Mehl, desto weniger Nährwert besitzt es." Obwohl ihm die Erkenntnis der Vitamine noch fehlte, erfaßte er doch mit seiner großen Schau über das Gesamtgeschehen vom Werden, Wachsen und Wirken der Pflanzen den richtigen Kern des Problems. Trotz der klaren Stellungnahme dieses großen Mannes nahmen Feinmehlsucht und Vermahlung dauernd zu, so daß 1937 $^{9}/_{10}$ aller deutschen Kornprodukte

zu Feinmehl vermahlen und nur 1/10 der Nahrung des Menschen in Gestalt von Vollmehl zugeführt wurde.

Die Feinmehlvermahlung bedeutet aber für die Werte des Getreidekorns eine ganz besonders große Gefahr. Bekanntlich befinden sich in seinen Randschichten neben Mineralsalzen verschiedene Wirkstoffe. In überragend reichlicher Menge ist darin das Vitamin-B 1 enthalten. Dieses ist zur Verwertung der Kohlehydrate, welche etwa 50 % der Gesamtnahrung betragen, unerläßlich. Es ist gleichsam die „Zündung für den Betriebsstoff" Kohlehydrat. Kohlehydrat ohne B 1 bedeutet danach toten Ballast für den Körper!

Da bei der Feinmehlvermahlung in mehr oder minder starkem Maße die wertvollen Randschichten, — die Kleie — einschließlich des Keimlings, des wesentlichsten Vitaminträgers, der menschlichen Nahrung entzogen und lediglich als Viehfutter verwandt werden, so geht auch in entsprechender Menge das für den Menschen so besonders wichtige Vitamin B 1 verloren. Das Tier verbraucht nach Professor Heupke 80 % der wertvollen Kleiestoffe für den eigenen Stoffwechsel und gibt nur 20 % durch seine Fleischprodukte wieder an den Menschen ab. Auf Umwegen kommen also sehr verteuert dem Menschen nur 20 % von den wichtigen Bestandteilen des Getreides in seiner Nahrung zugute, wovon ihm 100 % direkt zugeführt werden könnten. Bei einem Mehl 75 %iger Ausmahlung sollen bereits etwa 50 % des Vitamins B 1 in der Kleie zurückbleiben.

Wenn nun in anderen kohlehydrathaltigen Volksnahrungsmitteln hinreichend Ersatz an Vitamin B 1 geboten würde, so wäre die Angelegenheit nach obigem zwar sehr unwirtschaftlich, aber immerhin noch tragbar. Leider machen aber die übrigen in Frage kommenden Volksnahrungsmittel ähnliche Entwertungsprozesse durch, denn die Kartoffeln werden noch immer zum größten Teil vor dem Genuß durch Schälen, Zerschneiden und Kochen in Wasser namhafter Mengen ihrer Wirkstoffe beraubt, und bei der Zuckerraffinade ist eine Entziehung der Mineralsalze und Vitamine unvermeidlich. Auch bei manchen Hülsenfrüchten gehen bekanntlich durch das Maschinenschälen die Vitamine und Mineralsalze in mehr oder minder starkem Maße für die menschliche Nahrung verloren. Von den anderen Nahrungsmitteln kommen nur die Nüsse und die Linse dem Vitamin-B 1 Reichtum des Getreides nahe, während alle übrigen, einschließlich der Milchprodukte, meist um das 4—10fache hinter ihm zurückbleiben.

Vitamin B 1 gehört zu den wichtigsten Vitaminen, woraus sich die dringende Forderung nach reichlichem Vollkornbrotgenuß ergibt.

Neben dem Vitamin B 1, den übrigen Wirkstoffen und Nährsalzen haben auch das hochwertige Eiweiß, wie der 1,75—2,5 % betragende Fettgehalt des Keimlings ihren Sitz in den Randschichten des Getreidekorns. Durch die Feinmehlvermahlung gehen also auch diese wichtigen Nährstoffe mit den Vitaminen und Mineralsalzen der menschlichen Nahrung großen Teils verloren. Bei einem Mehrverbrauch von 20—40 % Vollkornbrot würde sich der Eiweißgehalt der menschlichen Nahrung um 90 000 Tonnen steigern.

Es gibt Menschen, welche gewisse, unleugbare Mängel, die — durch falsche Herstellung und Behandlung — auch dem Vollkornbrot anhaften können, über Gebühr fürchten und infolgedessen Schäden sehen, welche in Wirklichkeit gar nicht vorhanden sind. So behaupten sie, der Mensch, welcher beruflich gezwungen sei, ein naturfernes Leben zu führen, sei gar nicht mehr fähig, eine „so schwere Kost" wie das Vollkornbrot dauernd zu verarbeiten. Das ist, im Durchschnitt gesehen, sicherlich ein Irrtum und trifft nur bisweilen bei denen zu, welche als geistige oder Büroarbeiter keinerlei körperliche Ausgleichsbetätigung treiben, oder nach einem längeren Leben, in dem ganz oder großenteils eine Übung des Körpers fehlte, plötzlich etwa 100 %ig zum Vollkornbrotgenuß übergehen. Ein langsamer Übergang, ein allmähliches Sicheinfühlen wird in den meisten Fällen auch hier zum richtigen Ziel führen. Ist der Körper bereits in früher Jugend an Vollkornbrotgenuß gewöhnt, so werden derartige Schwierigkeiten in viel geringerem Maße auftreten.

Weiter wird das Bedenken geäußert, ältere Menschen könnten häufig kein Vollkornbrot vertragen. Daraus will man dann allgemeine Schlüsse auf seinen Wert ziehen. Das ist kurzsichtig und falsch. Wenn in reiferem Alter dieser oder jener Vollkornbrot nicht mehr verdauen kann, ist er entweder krank, oder es entspricht seinem übrigen alternden Gesamtzustand. Wir werden in dem Alter ja auch von den wenigsten auf anderen Gebieten noch körperliche Höchstleistungen verlangen. Haben die Menschen die Höhe des Lebens überschritten, so müssen sie sich in manchen Dingen etwas bescheiden, der eine vorwiegend hierin, der andere darin.

Schließlich ist die Befürchtung einzelner, der ältere Säugling und das Kleinkind vertrage das Vollkornbrot und andere Vollkornspeisen noch nicht, durch zahllose Beispiele und Versuche längst absolut widerlegt. Im Gegenteil, je früher wir bereits den Säugling jenseits der Stillzeit an gutes, abgelagertes Vollkornbrot gewöhnen, desto besser wird er sich entwickeln, denn neben den höheren Werten, die wir ihm dadurch zuführen, schaffen wir ihm durch die gesunde Reiznahrung, wie sie richtig gebackenes, altes Vollkornbrot darstellt, die erforderliche Darmbewegung, die richtige Darmgymnastik. Wir stählen ja auch im übrigen früh durch Bewegung, dann durch Sport und Arbeit die Kräfte unserer Jugend. Wollten wir hier das Prinzip der Schonung walten lassen, so würden wir eine Generation schlapper Feiglinge heranziehen. Verabfolgen wir den Kindern zu lange vorwiegend Feinmehlnahrung, so machen wir ihren Darm, der durch Vollkornkost zur richtigen Bewegung und Arbeit angeregt wird, allmählich faul und träge. Chronische Verstopfung mit vielseitigen Schäden sind die Folge.

Es ist also, um es noch einmal hervorzuheben, von besonderer Wichtigkeit, daß der Vollkornbrotgenuß bereits nach der Stillzeit beginnt. Neben der Zuführung höchster Werte werden die Verdauungsorgane rechtzeitig geübt und gekräftigt, so daß der reife Mensch die möglichen Schäden eines naturfernen Berufslebens durchschnittlich wesentlich besser erträgt. Ein besonderer Wert des frühzeitigen Vollkornbrotgenusses liegt in seiner unübertroffenen Wirkung auf das Zahnwachstum des Kindes, und zwar erstens durch reichliche Zufuhr des zahnschmelzbildenden Minerales, des sogenannten Fluorkalzium, welches besonders im deutschen Roggen in größter Menge enthalten ist, zweitens aber dadurch, daß die Kautätigkeit durch Verarbeitung des grobkörnigen, alten Brotes in gesunder Weise angeregt wird, und drittens dadurch, weil das trockene, grobkörnige Vollkornbrot reinigend wie eine Art Bürste wirkt. (Wer sich stets vorwiegend von solchem Brot und auch im übrigen richtig ernährt, bedarf kaum der zahlreichen teuren Pasten und Wässer mit künstlichen Desinfizientien, welche bei gutem oder zahnärztlich gut gepflegtem Gebiß durch ihre scharfen keimtötenden Mittel das natürliche biologische Geschehen im Munde stören können!)

Unerläßliche Vorbedingung, besonders für den frühzeitigen Vollkornbrotgenuß ist allerdings eine einwandfreie Herstellung und hinreichende, richtige (nicht im Brotkasten) Lagerung: Je älter das Brot desto besser für das Kleinkind und den Magen-Darmempfindlichen. Nichts ist schwerer verdaulich und schädigender für die Zähne als klebriger Kleister!

Eine Ansicht, die immer noch wieder auftaucht und gegen das Vollkornbrot ins Feld geführt wird, der man

jedoch nicht scharf genug entgegentreten kann, ist die, das Fett, welches durch die mit der Kleie gefütterten Schweine gewonnen werde, sei für die Volksernährung — Friedensverhältnisse zu Grunde gelegt — erforderlich. Das ist ein Trugschluß. Werden auf der für die Schweinefütterung erforderlichen Anbaufläche Ölfrüchte usw. gebaut, so erzielen wir wesentlich mehr hochwertiges Fett für einen sehr viel billigeren Preis. Außerdem wird ein Teil der Kohlehydrate des Brotes im Stoffwechsel in Fett übergeführt.

Ein Hauptgrund, welcher gegen das Vollkornbrot angeführt wird, ist die verhältnismäßig geringe Lagerfähigkeit des Vollkornschrotes gegenüber dem Feinmehl infolge allmählichen Ranzigwerdens des Keimlingöles, weswegen in Unkenntnis der Vitaminwerte s. Zt. staatlich das sogen. Spitzen, d. h. die Entfernung des wertvollen Keimlings beim Mehlprozeß eingeführt wurde. Auch dieser Grund kann mühelos entkräftet werden, denn es ist weder erforderlich noch wünschenswert so große Mehlvorräte wie früher üblich zu lagern. Die Vorrichtungen in den neuzeitlichen Getreidesilos zur Kornbewegung sind so, daß ohne wesentlich vermehrte Arbeit und Kosten das Getreide über lange Zeit ohne Schaden gelagert werden kann. Bei der Kornlagerung ist aber einmal die Gefahr schädlicher Insekten viel geringer als bei der Mehllagerung, — es wird behauptet, daß man von dem Abfall der gesamten deutschen bisherigen Mehlvorräte Berlin ernähren könne; zum anderen ist es für die Erhaltung der gesamten Nährkraft einer Frucht selbstverständlich sehr viel wertvoller, wenn sie vor dem Gebrauch in ihrer ursprünglichen, unzerstörten, keimkräftigen Form aufbewahrt wird, als wenn sin in unendlich viele allerkleinste Teile zermahlen, unter Vernichtung ihrer lebendigen Keimkraft, einer mehr oder minder langen Lagerung unterworfen wird. Es ist eine Sünde wider die Volksgesundheit, beim Mahlprozeß den Keimling zu entfernen und Mehl länger als unbedingt notwendig lagern zu lassen. Man darf hoffen, daß das Spitzen, welches s. Zt. unter anderen Voraussetzungen gesetzlich angeordnet wurde, nunmehr endlich bald gesetzlich verboten wird!

———

Das Vollkornbrot wird im Institut für Bäckerei in Berlin und in seinen, an verschiedenen Plätzen geschaffenen Tochteranstalten geprüft. Es erhält dann nach Erfüllung gewisser Bedingungen die Berechtigung zum Führen der Gütemarke. Die Prüfung erstreckt sich im wesentlichen auf den Reinheitsgrad des Mehles, auf den Wassergehalt, den Säuregrad, auf die Porung, auf die Art der Kruste und Krume und einiges andere mehr. Die Prüfungen werden in bestimmten Abständen wiederholt. Als Mehl ist das Mehl der Type 1800 vorgeschrieben, der gröbsten Mehltype von 97 % Ausmahlung, wobei nur Unkraut und Schmutzbestandteile abgesondert werden. Es sind drei verschiedene Feinheitsgrade dieses Mehles, das Grob-, Fein- und Mittelschrot zulässig. Verboten ist die Verwendung von fabrikmäßig hergestelltem Sauerteig, genannt Fertig- oder Trockensauer.

Kaum weniger wichtig als der vermehrte Verzehr von Vollkornbrot ist die Verwendung von Vollkornmehl bei Kleinbackwaren, und zwar besonders deshalb, weil in der Nahrung des Kindes der Verbrauch von Zwieback, Keks usw. eine beachtliche Rolle spielt. Die Ernährung des Kindes bildet aber eine der Hauptgrundlagen für die spätere Entwicklung des Menschen. Von Bedeutung ist auch die Herstellung von Teigwaren (Nudeln aller Art) aus Vollkornmehl. Wenn diese z. Zt. vielleicht auch auf einige Schwierigkeiten stößt, so sollte sie nach dem Kriege energisch angestrebt werden. Man ist erstaunt, wie würzig und schmackhaft derartige Erzeugnisse aus Vollkornmehl bzw. unter Mitwirkung von Vollkornmehl sind. Die Vorliebe für Feinbackwaren ist eben nur eine modische Geschmacksverirrung.

Auch an Stelle von Feinmehl-Nachspeisen mit oft chemisch gefärbten Früchten und Säften sollte man soviel wie möglich Vollkornmehl oder besser noch geriebenes altes Vollkornbrot verwenden. So ergibt z. B. Quark mit Zucker und Saft, dazu geriebenes Vollkornbrot, eine köstlich mundende Speise. Gerade der etwas herbe würzige Geschmack des Vollkornbrotes verbindet sich mit dem feinen Geschmack von Quark zu einer vorzüglichen Geschmacksharmonie.

Wenn im Winter wieder nach der Sitte unserer Vorfahren Brotsuppen aus geriebenem Vollkornbrot, im Sommer die verschiedenen Formen von „Kaltschalen" vermehrte Verwendung finden, so kann auch dadurch der Vollkornbrotgenuß gesteigert werden. Gerade das geriebene Vollkornbrot ist am leichtesten verdaulich, namentlich wenn seine Nährstoffe durch den kurzen unschädlichen Kochprozeß aufgeschlossen sind. Wer sich über Kleinbackwaren und Speisen aus Vollkornmehl unterrichten will, dem sei das Büchlein von Prof. Bommer: „Getreidegerichte aus vollem Korn", Verlag Leib und Leben, München-Planegg, oder „Wir kochen und backen mit Vollkornmehl" von Lisa Mar, Verlag W. Hädecke, Stuttgart empfohlen. Beide Bücher wurden in der „Volksernährung" besprochen.

In Friedenszeiten könnte übrigens die erforderliche Steigerung des Vollkornbrotverzehrs zum Teil dadurch erreicht werden, daß die Schnitten wieder wie früher üblich, fingerdick und nicht blattförmig geschnitten würden, so daß man wiederum reichlich Brot mit dünnem Aufstrich und Belag und nicht reichlich Aufstrich und Belag mit wenig Brot genösse, wie die krankhaft gesteigerten Überansprüche des Menschen vor dem Kriege es verlangten. Das wäre einmal sehr viel sparsamer, zum anderen würde es aber auch eine wesentlich bessere Zusammensetzung der Nahrung ergeben, denn wir sollen viel Kohlehydrate, wenig Fett und mäßig Eiweiß und nicht umgekehrt genießen.

Wenn außerdem der gar nicht hoch genug einzuschätzende alte Brauch der täglichen Morgensuppe aus Getreidebrei wenigstens für die deutschen Kinder wieder eingeführt würde, so würde der erforderliche Mehrverbrauch an Vollkornmehl und Brei voll gedeckt.

Herstellung von Weizen-Vollkorngebäck im Konditorenhandwerk

Weizen - Vollkorngebäcke dürfen nur von Mitgliedern der Fachgemeinschaft Wirtschaft des Reichsgesundheits-Prüfungs- und -Beratungsdienstes (RGD.), Berlin W 35, Tiergartenstraße 15, hergestellt werden.

Nach erfolgter Prüfung durch diese Dienststelle wird der Konditoreibetrieb von dem RGD. als Hersteller von Weizen-Vollkorngebäck anerkannt und erhält das im Schaufenster auszustellende Anerkennungsplakat.

Der Antragsteller wird durch seine Anmeldung Mitglied der Fachgemeinschaft Wirtschaft des RGD. und ist verpflichtet, auf Anforderung jährlich Gebäckproben zur Nachprüfung einzusenden. Der Jahresbeitrag für die Mitgliedschaft beträgt 25.— RM. Die Weizen-Vollkorngebäcke sollen erst nach besonderer Aufforderung zur Untersuchung an das Paracelsus-Institut, Dresden, eingeschickt werden. Die Untersuchungsgebühr beträgt 10.— RM je Weizen-Vollkorngebäckart.

Weizen-Vollkorngebäcke dürfen als Mahlgut nur vom Reichsvollkornbrot-Ausschuß anerkannten Weizenvollkornschrot enthalten. Als Triebmittel sind Hefe, Backpulver und Ammonium zugelassen. Die Anwendung von Süßstoff ist verboten. Zucker, Stärkezucker, Glykose und Maltose sind zugelassen.

Bei der Herstellung der Weizen-Vollkorngebäcke dürfen außer Eiern oder vom RGD. anerkannten Eiaustauschstoffen nur Naturbutter oder Mandeln (Marzipan oder Nüsse) Verwendung finden.

Die von der Konditorenschule der DAF. ausgearbeiteten Richtungsrezepte werden vom RGD. nach erfolgter Anmeldung zugesandt. Etwaige fachmännische Rückfragen hierüber sind an die Schulleitung zu richten.

Reichsinnungsverband des Konditorenhandwerks
Fachamt Das Deutsche Handwerk in der DAF.
Reichsgesundheits-Prüfungs- und Beratungsdienst
(Dienststelle des Reichsgesundheitsführers)

Über prophylaktische Maßnahmen zur qualitativen Sicherung der Ernährung*)

Eine ausreichende Versorgung der Bevölkerung mit Schutz- und Ergänzungsstoffen ist für die Gesundheit notwendig. Diese Versorgung erfolgt durch die normale tägliche Kost, die Schutz- und Ergänzungsstoffe in möglichst ausreichenden Mengen enthalten soll, doch ist noch eine besondere Deckung des erhöhten Bedarfes an diesen Stoffen für Säuglinge, die Jugend und werdende sowie stillende Mütter geboten.

In diesem Sinne wurden von der Reichsgesundheitsfürsorge folgende Maßnahmen getroffen:

1. Vitamin-C-Prophylaxe in der Säuglingsfürsorge und der werdenden und stillenden Mütter: Einer die Widerstandskraft gegen Infekte verringernden Vitamin-C-Zufuhr ist das Flaschenkind ausgesetzt und das Brustkind dann, wenn sich die Mutter vitaminarm ernährt. Die Vitamin-C-Prophylaxe wurde daher angeordnet für:

a) Säuglinge, sofern sie nicht ausschließlich gestillt werden;
b) stillende Mütter, auch nach dem teilweisen oder vollständigen Abstillen des Säuglings;
c) werdende Mütter vom 7. Monat bestehender Schwangerschaft ab, nach Ermessen des Gesundheitsamtes.

Vom 15. Dezember 1940 bis 15. April 1941 wurden im Rahmen der Säuglingsfürsorge etwa 1,6 Millionen Säuglingen sowie werdenden und stillenden Müttern prophylaktisch Vitamin C verabreicht.

Die Ergebnisse bei Säuglingen[1]) waren gut, die Widerstandsfähigkeit gegen Infekte stieg, ekzematöse Erkrankungen traten selten auf, eine Steigerung des Wohlbefindens und gutes Gedeihen waren offensichtlich.

2. Vitamin-C-Prophylaxe von Kindern im Alter von 10 bis 14 Jahren: Diese Altersstufe wurde gewählt, weil sie einer erhöhten Belastung durch Wachstum, Beginn der Pubertät, Sport usw. ausgesetzt ist. Die diesbezügliche Aktion, von der NSV. und Trägern der Rentenversicherung großzügig finanziell unterstützt, verabfolgte vom 15. Februar bis 31. Mai 1940 an 1,6 Millionen Schulkinder insgesamt über 60 Millionen Stück Cebionzucker[2]) mit einem Vitamin-C-Gehalt von 50 mg je Stück.

Die gute Wirkung der Prophylaxe auf den gesundheitlichen Gesamtzustand der Kinder war unverkennbar[1]). (Wiederholung der Prophylaxe 1941/42.)

Im Kampfe gegen die Rachitis hat sich die Reichs-Rachitis-Prophylaxe unter Verwendung von Vigantol als Vitamin-D-Träger bewährt.

Als Beitrag zur Bedarfsdeckung mit Vitamin A ist die Vitaminisierung der Margarine[3]) eingeführt worden; der Vitamin-A-Gehalt der vitaminisierten Margarine (20. i. E.) kommt demjenigen von Durchschnitts-Sommerbutter gleich.

Die Bemühungen um bestmögliche Gestaltung und Zubereitung der Kost hinsichtlich ihres Gehaltes an Schutz- und Ergänzungsstoffen müssen in erster Linie fortgesetzt werden.

*) Referat einer Arbeit von Ober-Reg.-Rat Dr. H. Ertel: Forschungsdienst H. 2. 125. 1941.

[1]) Die Ernährung, H. 11. 269. 1941: Dr. H. Ertel, Der Verlauf der Vitamin-C-Prophylaxe im Frühjahr 1941.

[2]) Z. f. Volksernährung: H. 5. 44. 1941: Abgabe von Vitamin-C-Zucker.

[3]) Z. f. Volksernährung: H. 6. 87. 1941: Vitaminisierung der Margarine.

Gründung einer Reichsanstalt für Fleischwirtschaft in Spandau

Vorbildliche Fleischbeschau in Deutschland zum Schutze der Bevölkerung — Tierkrankheiten auf den Menschen übertragbar?

Von Dr. Freitag.

Die Gründung einer Reichsanstalt für Fleischwirtschaft in Spandau soll zur zentralen Erforschung aller Fragen, die mit der Verarbeitung tierischer Erzeugnisse zu Nahrungsmitteln verbunden sind, dienen; in erster Linie wird hier auch das Thema Fleischvergiftung seine Bearbeitung finden.

Die vorbildliche deutsche Fleischbeschau, die mit Unterstützung von 6000 Tierärzten und 35 000 Fleischbeschauern in Deutschland zur Durchführung gelangt, erfaßte im Jahre 1936 über 29 Millionen Schlachttiere. Im Jahre 1935 wurden allein 140 425 Schlachttiere einer bakteriologischen Untersuchung unterworfen und bei dieser 2900mal Fleischvergifter vorgefunden. Daß diese vorbildliche Überwachung des gesamten Schlachtviehbedarfes weitgehend dazu beiträgt, Fleischvergiftungen vom deutschen Volk fernzuhalten, bedarf keiner besonderen Betonung. Wenn Fleischvergiftungen auftreten, so sind dieselben meist bedingt durch unsachgemäße Handhabung, besonders Lagerung von Fleischwaren beim Handel bzw. beim Verbraucher. Daß nicht nur der Verkehr mit den großen schlachtbaren Haustieren überwacht wird, sondern auch derjenige mit Wild und Geflügel, Fischen usw., daß ständig die Verteilungsstellen von Fleischwaren, Großverbraucher usw. kontrolliert werden, ist selbstverständlich. Diese Kontrolle aber auf den Verbraucher auszudehnen — gemeint ist hier der einzelne Haushalt — ist einfach nicht möglich, und wenn besonders der Verzehr von Hack- und Schabefleisch, das infolge seiner großen Oberfläche besonders leicht zersetzlich ist, immer wieder zu Fleischvergiftungen geführt hat, so ist in sehr vielen Fällen die unsachgemäße Lagerung im Haushalte dafür verantwortlich zu machen. Man sollte sich zur Verstopfung dieser wichtigsten Quelle der bakteriellen Fleischvergiftungen

stets vor Augen halten, daß bei sommerlicher Temperatur, vor allem Gewitterneigung bereits wenige Stunden genügen, um Hackfleisch in Zersetzung übergehen zu lassen. Früher wurden 25 % aller bakteriellen Nahrungsmittelvergiftungen durch Hackfleisch hervorgerufen. Durch die Hackfleischverordnung vom 24. 7. 1936 ist bestimmt worden, daß Hackfleisch nur in Schlächtereien und Fleischereibetrieben hergestellt und verkauft werden darf. Hackfleisch, das nicht unmittelbar abgegeben wird, muß kühl aufbewahrt werden, bei Ladenschluß übriggebliebenes Hackfleisch muß sofort verarbeitet werden usw. Selbstverständlich nützen alle derartigen Bestimmungen wenig, wenn der Verbraucher sein Viertel Hackepeter oder Schabefleisch abends mit nach Hause nimmt und nun eingewickelt 24 Stunden im warmen Zimmer liegen läßt. Die Zweckmäßigkeit der Hackfleischverordnung geht daraus hervor, daß im Jahre 1937 nur noch zwei Gruppenerkrankungen nach Hackfleischverzehr aufgetreten sind, die bei Beachtung der gesetzlichen Vorschriften vermieden werden konnten. Fast 30 Prozent aller im Jahre 1935 in Deutschland aufgetretenen Lebensmittelvergiftungen sind auf Fleisch und Fleischwaren zurückzuführen, mit denen im Haushalte nicht sachgemäß umgegangen wurde. Bei der Gewinnung des Fleisches geht man mit äußerster Vorsicht — von der Überwachung des lebenden Tieres bis zur Abgabe des Fleisches an den Verbraucher — zu Werke. Der einzelne Käufer muß aber nun ebenfalls das Seinige dazu beitragen — durch schnelle und sachgemäße Zubereitung des eingekauften Fleisches — Fleischvergiftungen in Deutschland immer seltener werden zu lassen.

Erst im Jahre 1888 gelang es dem Bakteriologen Gärtner festzustellen, daß die sogen. Fleischvergiftungen bakterieller Natur sind durch Nachweis des Erregers in der Milz eines an Fleischvergiftung gestorbenen Mannes und dem Fleisch einer notgeschlachteten Kuh. Bakterien der Salmonellagruppe sind es, die derartige Fleischvergiftungen hervorrufen. Daß auch andere Bakterien das Fleisch giftig machen können, so bacterium coli und Proteusbazillen, ist bekannt, beide Erregergruppen haben schon Massenerkrankungen hervorgerufen. Bei der sogenannten Wurstvergiftung, besser als Botulismus bezeichnet, liegt ebenfalls eine bakterielle Infektion vor, die durch einen streng unter Ausschluß der Luft lebenden sporenbildenden Bazillus hervorgerufen wird, der 1897 entdeckt wurde an einem in Salzlake aufbewahrten Schinken. Echte Wurstvergiftungen sind selten, die Sterblichkeit ist allerdings hoch. Auch andere Konserven, wie Bohnen, Oliven, Spinat, können Wurstvergiftungen — wenn in denselben der Erreger anwesend ist — hervorrufen — vor allem bombierte Konservenbüchsen, das heißt durch Gasentwicklung im Innern aufgetriebene oder aufgerissene Büchsen sind lebensgefährlich und sollten immer verworfen werden. Augen, Zunge, Gaumen und Nase sind — Gott sei Dank — bei den meisten Menschen sehr sorgfältige und zuverlässige Nahrungsmittelkontrollorgane und bewahren viele Menschen sicher vor einer Nahrungsmittelvergiftung.

Mit in erster Linie dient dann die umfangreiche Fleischbeschau in Deutschland dazu, die Übertragung von Tierkrankheiten auf den Menschen zu vermeiden, eine Maßnahme, die in anderen Ländern nicht in diesem Umfang zur Durchführung kommt. Besonders die Trichinenschau soll die Übertragung der gefährlichen Trichinose auf den Menschen verhindern. Der Trichinenuntersuchung unterliegen in Deutschland alle Schweine, Wildschweine, Dachse und Fleischfresser (Hunde), deren Fleisch für den menschlichen Genuß Verwendung finden soll. Noch vor 1900 kamen in Deutschland jährlich Trichinenepidemien vor; die systematischen Tieruntersuchungen haben dazu beigetragen, daß die Trichinose beim Menschen in Deutschland praktisch kaum vorkommt und daß im Jahre 1935 von 18,1 Millionen geschlachteten Schweinen nur 136 Tiere Trichinen enthielten, das heißt von 1 Million untersuchter Schweine waren nur 7 trichinös. In den USA. hat man — eine allgemeine Trichinenschau existiert nicht — 3 bis 4 Prozent der untersuchten Schweine trichinös befunden, und wenn im Ausland manchmal darauf hingewiesen wird, daß das Auffinden eines trichinösen Schweines 30 000 RM. Aufwendungen in Deutschland erfordert, dann ist dieser Betrag im Interesse der Sicherung der Volksgesundheit nicht zu hoch. Die Gefahr der Übertragung der Trichinose auf den Menschen ist also in Deutschland durch die sorgfältige Fleischbeschau ausgeschaltet und es liegt im Interesse des einzelnen Volksgenossen und der Volksgemeinschaft, wenn er Fleisch aus Schwarzschlachtungen nicht erwirbt, denn er kann nie wissen, ob das Fleisch von sachverständiger Seite auf Trichinen untersucht wurde, und sich eine Trichinose durch den Verzehr derartigen Fleisches zuzuziehen, ist ein zu hoher Preis.

Bekanntlich ist die Rinderfinne ein Vorstadium eines im menschlichen Darm schmarotzenden Bandwurmes. Bei der Bekämpfung der Rinderfinne ist nun nicht allein die Feststellung finnigen Fleisches und seine sachgemäße Behandlung bedeutsam, sondern es gilt vor allem die Quelle der Finneninfektion des Rindes ausfindig zu machen indem man diejenigen Leute in der Umgebung des finnigen Rinderbestandes ermittelt, welche Bandwurmträger und somit Quelle zur Rinderinfektion sind. Kann man diese Menschen isolieren, einer energischen Bandwurmbehandlung zuführen, dann wird es gelingen, auch die Rinderinfektion durch Verstopfung der Quelle zu vermeiden. Die Bandwurmträger, die ihren Bandwurm Jahre, ja Jahrzehnte beherbergen, sind sich vielfach gar nicht bewußt, welche Gefahr sie indirekt für ihre Mitmenschen darstellen. Genau wie es gilt, Bazillenträger, das heißt Menschen, die in ihrem Organismus beispielsweise Thyphuserreger beherbergen und diese auch ausscheiden ohne selbst zu erkranken, durch systematische Ermittlungen festzustellen und von Tätigkeiten fernzuhalten, die zu einer Gefährdung der Allgemeinheit führen (Koch, Fleischer usw.), ebenso gilt es in der Finnenbekämpfung die Bandwurmträger zu eliminieren und einer intensiven Behandlung zuzuführen.

Zur Zeit steht dann die Maul- und Klauenseuche im Vordergrunde des Interesses, die schweren Schaden an den europäischen Viehbeständen herbeiführt. Unsere Abwehrmaßnahmen sind begrenzt, typische Heilmittel besitzen wir vorläufig nicht und es bliebe ein dankbares Arbeitsgebiet — etwa der Chemotheraphie — durch Auffindung spezifisch wirkender Heilmittel zur Bekämpfung dieser gefährlichen Seuche beizutragen. Sind nun Erkrankungen durch den bisher unbekannten Erreger der Maul- und Klauenseuche beim Menschen möglich? Das muß bejaht werden. Personen, die in besonders engen Kontakt mit Vieh, das von der Maul- und Klauenseuche befallen ist, geraten, können an der Maul- und Klauenseuche erkranken, auch gelegentliche Infektionen durch Milchgenuß sind vorgekommen. Praktisch kommen aber Erkrankungen durch Maul- und Klauenseuche beim Menschen nicht oder kaum vor, weil die Milch nur erhitzt in den Verkehr gelangt, die unbekannten Erreger bereits durch mäßige Wärmegrade vernichtet werden. Erkrankungen an Maul- und Klauenseuche durch Fleischgenuß sind

dagegen nicht bekannt. Der unbekannte Erreger geht bereits ebi dem leichten Säuerungsprozeß, der im Anschluß an die Schlachtung des Tieres im Fleische vor sich geht, zugrunde, und auch die normale Zubereitung des Fleisches durch Erhitzung wird das Virus der Maul- und Klauenseuche sicher abgetötet. Die Übertragung der Maul- und Klauenseuche auf den Menschen durch Fleischgenuß darf daher zur Beruhigung weiter Bevölkerungsschichten als ausgeschlossen gelten.

Die tierischen Nebenprodukte

E. S. Großklags, Abteilungsleiter in der Hauptvereinigung der Deutschen Viehwirtschaft

Aus d. Ztschr. für Fleischwirtschaft Nr. 22, 20. Nov. 1941

Wenn nach Ausbruch des Krieges die verschiedensten Nebenprodukte für Zwecke, die außerhalb des ernährungswirtschaftlichen Sektors liegen, eingesetzt werden mußten, dann waren dafür allgemeinwirtschaftliche oder wehrwirtschaftliche Gesichtspunkte maßgebend. Es ist vielfach noch nicht genügend bekannt, daß eine Reihe der in den Schlachtereibetrieben anfallenden Neben-, und Abfallprodukte außerordentlich wichtige Rohstoffe für lebensnotwendige Fertigerzeugnisse sind, die heute auf dem Einfuhrwege nicht beschafft werden können und daher den betreffenden Industriezweigen aus innerdeutschen Anfällen zur Verfügung gestellt werden müssen. Bei der Schweineenthäutung z. B. gehen beachtliche Mengen, die von Natur aus als Fleisch in Ansatz gebracht werden, diesem Verwendungszweck verloren. Es wird aber niemand bestreiten, daß die Sicherstellung des Lederbedarfes gegenüber einem Einsatz der Schwarte als Bindemittel bei der Wurstherstellung usw. bis zu einem gewissen Grade den Vorrang hat.

In der letzten Zeit vor Ausbruch des gegenwärtigen Krieges hat sich die Hauptvereinigung bemüht, den Bedarf der drüsenverarbeitenden Industrie teilweise aus deutschen Anfällen sicherzustellen. Wenn auch damals hierfür nicht kriegswirtschaftliche Gründe maßgebend waren, erschien es doch zweckmäßig, die erhebliche Einfuhr dieses Rohstoffes teilweise zu ersetzen. Die bei der Erfassung der verschiedenen Nebenprodukte aufgetretenen Widerstände in der Vergangenheit scheinen nunmehr behoben zu sein, da ganz allgemein festgestellt werden kann, daß auch der letzte Fleischereibetrieb von der zwingenden Notwendigkeit eines volkswirtschaftlich wichtigen Einsatzes dieser Nebenprodukte überzeugt ist.

Bei dem breiten Raum, den die Drüsenerfassung einnimmt, muß unterschieden werden zwischen der anordnungsmäßig vorgeschriebenen Abgabe der Bauchspeicheldrüsen (Pankreas) bei den schlachtenden Betrieben, die zu ihrer Bedarfsdeckung an Märkte gebunden sind, und der freiwilligen zur Verfügungstellung der übrigen innersekretorischen Drüsen (Rinderhypophysen, Ovarien, Testes, Schilddrüsen usw.). Die Bauchspeicheldrüsen bilden die Rohstoffgrundlage für verschiedene Industriezweige.

Am bekanntesten ist die Tatsache, daß aus Bauchspeicheldrüsen Insulin für Zuckerkranke hergestellt wird. Aus diesem Grunde ist auch in erster Linie die zwangsweise Abgabe dieser innersekretorischen Drüse vorgeschrieben worden. Allerdings können nicht alle Pankreas für diesen Zweck verwendet werden; für die Insulinherstellung ist es vielmehr unerläßlich notwendig, daß ganz bestimmte Behandlungsvorschriften eingehalten werden. Leider lassen die vorhandenen Einrichtungen auf den kleinen Plätzen heute die Verwirklichung dieser Behandlungsvorschriften vielfach noch nicht zu. Neben einer 100%igen Erfassung der Bauchspeicheldrüsen muß aber das Ziel darin gesehen werden, diese in erster Linie so zu gewinnen, daß sie für die Insulinerzeugung brauchbar sind. Selbstverständlich ist es unter den z. Z. gegebenen Umständen nicht leichter, sondern schwieriger geworden, insulinfähige Bauchspeicheldrüsen zu gewinnen, da diese innerhalb einer Stunde nach der Schlachtung herausgenommen und unmittelbar darauf tiefeingefroren (mindestens $-8°$ C) werden müssen. Zur Sicherstellung des vorhandenen Insulinbedarfes muß versucht werden, auch auf den Plätzen, die über geeignete Gefrieranlagen nicht verfügen, durch die Aufstellung besonderer Gefrierschränke, wie dies in letzter Zeit beispielsweise in den neuen Ostgebieten erfolgt ist, die Gewinnung insulinfähiger Bauchspeicheldrüsen durchzuführen. Die insulinverarbeitende Industrie ist heute darauf angewiesen, ihren Rohstoffbedarf ausschließlich aus deutschen Anfällen zu decken. Es bedarf an dieser Stelle keines besonderen Hinweises, daß das notwendige Insulin für die Diabetiker unter allen Umständen zur Verfügung stehen muß. Es muß daher an die Fleischereibetriebe immer wieder die Aufforderung gerichtet werden, gerade diesem Gebiet eine ganz besondere Aufmerksamkeit zuzuwenden und sich nicht damit zu begnügen, die Bauchspeicheldrüsen überhaupt zur Verfügung zu stellen, sondern daneben alle Möglichkeiten, gemeinsam mit den von der Hauptvereinigung eingesetzten Drüsenerfassungsfirmen, zu prüfen, ob die Gewinnung einer insulinfähigen Ware nicht doch in irgendeiner Form möglich ist.

Es ist aber nicht so, daß auf die Erfassung der Bauchspeicheldrüsen da verzichtet werden könnte, wo insulinfähige Ware nicht gewonnen werden kann. Die Verwendungszwecke dieser Drüse sind ganz außerordentlich vielgestaltig. Die pharmazeutische und technische Industrie benötigt laufend größere Pankreasmengen für die verschiedensten Zwecke, die ebenfalls zum großen Teil als kriegswichtig angesprochen werden müssen.

Die Erfassungsergebnisse im 2. Kriegswirtschaftsjahr können als durchaus zufriedenstellend bezeichnet werden. Es sind insgesamt rund eine Million Kilogramm Bauchspeicheldrüsen, auf Grund der eingehenden Erfassungskontrolle der Hauptvereinigung, angefallen und gesammelt worden. Es verbleibt aber, insbesondere auf kleineren Plätzen, immer noch die Möglichkeit, dieses Ergebnis zugunsten der verarbeitenden Industrie und vor allem zur Sicherstellung des deutschen Bedarfes zu verbessern.

Neben dem Pankreas kommt der Rinderhypophyse die nächst höhere Bedeutung zu, weil auch diese für die pharmazeutische Industrie das Ausgangsprodukt für einige sehr wichtige Medikamente und Heilmittel bildet. Am Berliner Schlachthof ist es seit einiger Zeit möglich geworden, die anfallenden Hypophysen fast 100%ig zu erfassen. Im abgelaufenen Kriegswirtschaftsjahr sind 1657 kg Rinderhypophysen der pharmazeutischen Industrie zur Verfügung gestellt worden. Es wird notwendig sein, dieses Ergebnis trotz der damit verbundenen Schwierigkeiten erheblich zu verbessern.

Die verschiedenen anderen Drüsen und Nebenprodukte, deren Abgabe vom Fleischer freiwillig an die eingesetzten Sammelfirmen erfolgt, hatten im zweiten Kriegswirtschaftsjahr einen Umfang von 473 000 kg.

Wir alle wissen, daß deutsche Medikamente und Heilmittel in der ganzen Welt führend sind. Es ist unsere Aufgabe, insbesondere für die Dauer des Krieges, an der Gesunderhaltung des deutschen Volkes insoweit mitzuwirken, als die für die pharmazeutische Industrie notwendigen tierischen Nebenprodukte restlos für diesen Zweck zur Verfügung gestellt werden.

Kein Fleischermeister wird sich der großen Bedeutung, die in dieser Aufgabe liegt, entziehen können.

Im Frühjahr 1940 haben die Viehwirtschaftsverbände eine Anordnung über die Abgabe der Rinderunterbeine erlassen, um den Bedarf an Klauenöl sicherzustellen. Ablieferungspflichtig sind alle Betriebe, die zum Bezug von Schlachtvieh an Märkte oder Verteilungsstellen gebunden sind. Die vorliegenden Erfassungsergebnisse im zweiten Kriegswirtschaftsjahr können erfreulicherweise als ganz außerordentlich gut bezeichnet werden, da nicht nur 100 % der auf Märkten und Verteilungsstellen anfallenden Rinderunterbeine, sondern darüber hinaus auch in freiwilliger Form von vielen Landschlachtereien die Rindergänge zur Verfügung gestellt worden sind.

Im März d. J. sind die fleischbe- und -verarbeitenden Betriebe, die in öffentlichen Schlachthäusern und, soweit es sich um Fleischwarenfabriken handelt, in Privatschlachthäusern Rinderschlachtungen vornehmen, angewiesen worden, die Rinderkopfknochen einschließlich der Unterkieferknochen für Gelatinebereitung abzuliefern. Auch die Rinderhornzapfen werden für sehr wichtige Verwendungszwecke innerhalb der Kriegswirtschaft dringend benötigt.

Über die Erfassung und Verwertung von Blut werden wir gelegentlich ebenfalls berichten.

Überblick über die deutsche Fettwirtschaft

Von Dr. Fritz Steinitzer.

Während der liberalistischen Wirtschaftsepoche Deutschlands wurde es als selbstverständlich betrachtet, daß eine Deckung des deutschen Fettbedarfes durch einheimische Erzeugnisse unmöglich sei, und so wurden erhebliche Mengen von Fett, fetthaltigem Kraftfutter usw. aus dem Auslande eingeführt. Die heimische Fetterzeugung ging unter diesen Umständen immer mehr zurück, die Abhängigkeit vom Auslande bezüglich der deutschen Fettbedarfsdeckung stieg ständig an; 60 % derselben mußten durch Auslandseinfuhr beschafft werden, um den Fettbedarf, der im Jahre 1933 auf 26,3 kg pro Kopf der Bevölkerung gestiegen war, zu decken.

Die Führung des Dritten Reiches stellte als Leitsatz ihrer Ernährungspolitik die Notwendigkeit der Nahrungsversorgung des deutschen Volkes aus eigener Scholle, der Autarkie auf, der zunächst in dem großzügigen Vierjahresplan festgelegt und mit Energie durchgeführt wurde. Die „Fettlücke", die Differenz zwischen Eigenerzeugung und notwendiger Einfuhr von Fett und fetthaltigen Produkten verminderte sich darauf im Laufe der Jahre immer mehr.

Um dieses Ziel zu erreichen, waren folgende Möglichkeiten vorhanden:

1. Einschränkung des Nahrungsfettverbrauches.
2. Erhöhung der landwirtschaftlichen Erzeugung von pflanzlichen und tierischen Fettträgern durch:
   a) Erhöhung der Milch- und Buttererzeugung,
   b) Erhöhung des Anbaues von Ölfrüchten,
   c) Verbesserung der fettliefernden Tierzucht.
3. Fettgewinnung aus Nebenerzeugnissen und Abfallstoffen der Land- und Forstwirtschaft, von Gewerbe und Industrie.
4. Erhöhung der Fetterzeugung aus Meeresprodukten.
5. Einschränkung des Verbrauchs der für menschlichen Genuß tauglichen Fette in Gewerbe und Industrie.
6. Umwandlung von bisher nur technisch verwendbaren Fettstoffen in für menschliche Ernährung taugliche (Fetthärtung).
7. Fettgewinnung mit Hilfe von Mikroorganismen.
8. Herstellung synthetischer Fette.

Im einzelnen ist zu diesen Punkten folgendes zu sagen:

1. Einschränkung des Nahrungsfettverbrauches. Zweifellos hat das deutsche Volk seinen Nahrungsfettverbrauch während der Nachkriegszeit in unnötiger und der Gesundheit nicht zuträglicher Weise erhöht. Er betrug im Jahre 1913 pro Kopf und Jahr 18,4 kg und stieg bis zum Jahre 1933 auf 26,3 kg an. Dabei ist noch zu berücksichtigen, daß die Lebenshaltung im Jahre 1913 eine durchaus hohe und bezüglich Deckung des Fettbedarfes vollkommen zufriedenstellende war. Eine Senkung des Bedarfes von 1933 war demnach vom ernährungsphysiologischen Standpunkt aus nur erwünscht.

Ferner ist hier darauf hinzuweisen, daß das Nahrungsfett zum Teil durch Kohlehydrate vertreten werden kann[1], so daß eine Fettmenge von etwa 15 kg pro Kopf und Jahr den Fettbedarf ausreichend zu decken vermag. Da Deutschland kohlehydrathaltige Nahrung im Überfluß erzeugt, ist diese Deckung ohne weiteres gegeben.

Es muß auch darauf hingewiesen werden, daß die breite Masse nur das als Fett betrachtet, was als Fett ohne weiteres ins Auge fällt, wie Butter, Schmalz, Speck usw. und deshalb bei Beurteilung der Deckung seines Fettbedarfes nicht in Rechnung zieht, was an Fett in seinen sonstigen Nahrungsmitteln enthalten ist. Dadurch entsteht häufig eine Unterbewertung der tatsächlichen Fettversorgung und umfangreiche Aufklärung ist in dieser Beziehung geboten.

2. a) Erhöhung der Milch- und Buttererzeugung. Durch rationelle Gestaltung des Melkvorganges, Vergrößerung des Milchviehbestandes und erhöhte Milchleistung infolge verbesserter Züchtung, Haltung und Fütterung konnte eine erhebliche Steigerung der Milch- bzw. Buttererzeugung erzielt werden. Die Jahresleistung der Kuh stieg dadurch von 2468 kg Milch pro Jahr im Jahre 1932 auf 2570 kg im Jahre 1937; es fielen 1939 25,4 Milliarden Liter Milch an. Um diese Leistungssteigerung zu erreichen, mußte vor allem entsprechend eiweißreiches Futter erzeugt werden, u. a. durch Blut- und Hefeverwertung[2]).

b) Erhöhung des Anbaus von Ölfrüchten. Der Anbau derselben war früher in Deutschland nicht unbedeutend, ging aber mit steigender Einfuhr von Fetten und Ölen aus dem Auslande immer mehr zurück. Im Jahre 1883 wurden z. B. noch 133 000 ha mit Raps und Rübsen bebaut, im Jahre 1933 nur mehr 5000 ha; 1940/41 war die Anbaufläche schon auf 225 000 Hektar gestiegen. Wenn auch die Ausdehnung des Ölfruchtanbaus durch die für den Anbau von Mehl-, Hack- usw. -früchten notwendige Anbaufläche eine naturgegebene Beschränkung findet, konnte sie doch bisher in erheblichem Maße durchgeführt werden, und zwar nicht nur bezüglich der schon früher in Deutschland angebauten Ölfrüchte, wie Raps, Rübsen, Mohn, Lein, Senf, sondern auch mit für unser Klima und unseren Boden geeigneten Neu- bzw. Umzüchtungen der Sojabohne, ölreichen Süßlupine, des Ölleins; neuerdings werden auch Sonnenblume und Saflor mit einbezogen.

Der erweiterte Anbau von Ölfrüchten erhöht zugleich die Erzeugung von fett- und eiweißreichen Kraftfuttermitteln, den Ölkuchen, und wirkt sich somit auch in vermehrter Milch- und Tierfetterzeugung aus. Eine wesentliche Rolle spielt beim Ölfruchtanbau die Hoch-

[1]) Inwieweit kann Fett durch Kohlehydrate ersetzt werden? A. Bickel, Z. f. Volksernährung, H. 5. 71. 1936.

[2]) Die biologische Eiweißsynthese. H. Scholler. Z. f. V.-E., H. 7. 102. 1940.

wertigkeit des Saatgutes, die in mühevoller Arbeit und Forschung deutscher Saatzuchtanstalten erreicht werden konnte. Während z. B. der Rapsertrag pro Hektar 1933 12,3 dz betrug, konnte er im Jahre 1940 auf 20,8 dz erhöht werden.

c) Verbesserung der fettliefernden Tierzucht. Abgesehen von der schon erwähnten Hochzucht der Milchkühe ist hier vor allem die Mastschweinezucht zu nennen. Bei der Zucht ist zu berücksichtigen, daß der Fettgehalt der Tiere mit zunehmenden Gewicht prozentual zunimmt, ein schweres Schwein also bezüglich Fetterzeugung am günstigsten ist. Auch die rationelle Erfassung und Ausnutzung des als Schweinefutter geeigneten Hausabfalls ermöglichte eine Ausdehnung der Schweinehaltung.

3. Fettgewinnung aus Nebenerzeugnissen und Abfallstoffen der Land- und Forstwirtschaft, von Gewerbe und Industrie. Wenn auch die aus ersteren gewinnbaren Fett- und Ölmengen zum Teil nur gering sind, tragen sie doch immerhin zur Schließung der Fettlücke bei. Als Rohstoffe, denen Fett und Öl meist durch Extraktion entzogen wird, sind hier zu nennen: Trauben- und Tomatenkerne, Bucheckern, Roßkastanien, Eicheln, Getreide-, bes. Maiskeime[3]), die zum Teil gute Speiseöle liefern. Aus Traubenkernen werden z. B. 1000—1500 Tonnen Öl pro Jahr erhalten.

Knochen sind ein auch in anderer Beziehung wertvoller Rohstoff, sie enthalten im Mittel 16 % Fett (Knochenöl). 1938 wurden bereits 125 000 Tonnen Knochen entfettet und ergaben 450 000 Tonnen Fett. Die Entfettung ist auch im Kleinschlächterbetrieb durchführbar[4])

Die nicht zur menschlichen Ernährung verwendbaren Tierkörper und Schlachthausabfälle müssen in Kadaververwertungsanstalten entfettet, und die Rückstände auf Tierkörpermehl, einem Futtermittel, verarbeitet werden. Das erhaltene Fett ist nur technisch verwertbar. Die Erzeugung solchen Fettes belief sich im Jahre 1937 auf etwa 7000 Tonnen.

Aus industriellen und Hausabwässern bzw. dem bei ihrer Reinigung entstehenden Faulschlamm lassen sich erhebliche Fettmengen für technische Zwecke gewinnen. Die Fettmengen derartiger Abwässer, die gewonnen werden können[5]), betragen schätzungsweise jährlich 30 000 Tonnen.

4. Erhöhung der Fetterzeugung aus Meeresprodukten. Auf diesem Gebiete war die Schaffung einer deutschen Walfangflotte von hervorragender Bedeutung[6]), schon im Jahre 1937/38 wurden durch sie 92 000 Tonnen Waltran eingebracht, ein wertvoller Rohstoff für die deutsche Margarineindustrie. Auch aus den Tranen anderer Meeresfische, wie Heringe, Sardinen usw. werden Fette gewonnen, die zum Teil für menschlichen Genuß verwendbar, besonders aber für technische Verwendung wichtig sind. Die Fischleberöle sind zur Gewinnung von Medizinallebertranen und Vitaminkonzentraten unentbehrlich[7]).

5. Einschränkung des Verbrauchs der für menschlichen Genuß tauglichen Fette in Gewerbe und Industrie. Wie schon mehrfach erwähnt, sind manche der angezogenen Fettquellen nicht oder nur teilweise für den menschlichen Genuß verwendbar, sie haben aber insofern einen bestimmenden Einfluß auf die Wirtschaft der Genußfette, als beträchtliche davon früher für technische Zwecke verwendete Mengen nun durch sie ersetzt werden können. Es müssen deshalb auch die Bestrebungen der Fetterzeugung für rein technische Zwecke, wie z. B. Seifenfabrikation, angeführt werden. Hierher gehört auch die Gewinnung des technisch wichtigen Tallöls aus den Ablaugen der Sulfatzellstoffherstellung aus Kiefernholz. Tallöl kann das auch zu Speisezwecken verwendbare Leinöl in Farben und Lacken ersetzen.

6. Umwandlung von bisher nur technisch verwendbaren Fettstoffen in für menschliche Ernährung taugliche (Fetthärtung). Dem deutschen Chemiker Normann gelang es 1901, flüssige Fette und Trane auf katalytischem Wege in feste Fette überzuführen: Fetthärtung, wodurch diese gehärteten Fette für die Margarineherstellung brauchbar wurden. Die in den Rohstoffen enthaltenen Vitamine werden vor der Härtung durch Perkolations- und Destillationsverfahren abgeschieden und den gehärteten Fetten wieder zugesetzt, so daß sie als vollwertige Speisefette wirken. Ihre Ausnutzung im menschlichen Organismus ist die gleiche wie die natürlicher fester Fette[8]).

7. Fettgewinnung mit Hilfe von Mikroorganismen. Diese sog. biochemische Fettsynthese beruht auf der Fähigkeit verschiedener Schimmelpilze und Hefearten, auf geeigneten Nährböden Kulturen mit hohem Fettgehalt, bis zu 13 % zu bilden. Aus den abgetöteten Kulturen kann das Fett durch Extraktion gewonnen werden[9]). Man kann aber auch die fett-, eiweiß- und vitaminreiche Hefe direkt zur menschlichen Ernährung verwenden. Die betreffenden Verfahren befinden sich noch in einem aussichtsreichen Versuchsstadium für Fettgewinnung im großen.

8. Herstellung synthetischer Fette. Die synthetische Herstellung von Fetten beruht darauf, daß Paraffin — ein Kohlenwasserstoff — in Gegenwart von Katalysatoren durch Luftsauerstoff zu Fettsäuren oxydiert wird, wobei als Ausgangsstoff vorteilhaft das bei dem Kohleverflüssigungsverfahren nach Fischer-Tropsch anfallende synthetische Paraffin verwendet wird. Durch Verestern der erhaltenen Fettsäuren mit Glyzerin, das neuerdings auch auf synthetischem Wege gewonnen werden kann, werden Fette erhalten, die zunächst vorwiegend für technische Zwecke bestimmt sind, aber sicher auch für Genußzwecke tauglich sein werden[10]).

Es sind nun noch einige Maßnahmen der Fetterzeugung zu nennen, die sich vorwiegend in einem kleineren, umschriebenen Rahmen auswirken; der Anbau von Ölfrüchten in Gärten und Siedlungen und die Kleintierhaltung von Ziegen und Schafen, die Milch, Butter und Käse liefern. 1939 fielen bereits 1,3 Milliarden Liter an Schaf- und Ziegenmilch an, deren Fettgehalt den der Kuhmilch erheblich übertrifft.

Ausblicke. Dank der ebenso unermüdlichen wie erfolgreichen Arbeit unserer Ernährungsführer und unseres Bauernstandes ist trotz der Kriegsjahre unsere einheimische Fetterzeugung in ständiger Zunahme begriffen. Das deutsche Kriegsziel, die Schaffung eines großeuropäischen Wirtschaftsraumes, wird eine vollkommene Schließung der Fettlücke bringen, denn die Fetterzeugung wie überhaupt die landwirtschaftliche Produktion der meisten europäischen Staaten und besetzter Gebiete wird sich, dem Beispiele und der Führung Deutschlands folgend, im Laufe der Jahre beträchtlich erhöhen, zum Teil sogar verdoppeln, so daß diese Staaten einen reichlichen Austausch an Fetten bzw. fetthaltigen Erzeugnissen betätigen werden.

---

3) Getreidekeime und Keimgewinnung. Winckel. Z. f. V.-E., H. 19. 309. 1941.
4) Die Verwertung der Knochen. Krüger. Z. f. V.-E., H. 4. 47. 1940.
5) Fett aus Abfall. Z. f. V.-E., H. 24. 322. 1939.
6) Walfang und Walverarbeitung. Fauth. Z. f. V.-E., H. 22. 347. 1937.
7) Vitamine und ihre Bedeutung f. d. Herstellung von Nahrungs-, Nähr-, Diät- und Heilmitteln. Winckel. Z. f. V.-E., H. 18. 287. 1941.
8) Verwertung gehärteter Fette im menschlichen Organismus. Massatsch u. Steudel. Deutsch. med. Wochenschrift, 48. 1918. 1935. — Ref. Z. f. V.-E., H. 8. 126. 1936.
9) Fettsynthese aus Schimmelpilzen und Hefekulturen. Z. f. V.-E., H. 21. 300. 1939.
Gegenwärtiger Stand der Fettgewinnung aus Mikroorganismen. Z. f. V.-E., H. 1. 12. 1941.
10) Dio Synthese der Fettsäuren und Fette. Z. f. V.-E., H. [illegible]. 164. 1940.

Essen in Gaststätten

Man wird kritisch in bezug auf das Essen, bald daß man sich ärgern muß über das schlecht zubereitete Mahl, bald daß man ein gutes Essen anerkennt: man ärgert und freut sich in der Kriegszeit, da die Nahrung verknappt, weit mehr als in Zeiten des Überflusses. Man bringt die Nahrungsmittelmarken ins Verhältnis zum Preis, man kritisiert sehr scharf, ob man für seine Marken entsprechend, d. h. genügend Nahrungsmittel, vornehmlich Fett und Fleisch, erhält: man wird mißtrauisch und verdrießlich, wenn man sich benachteiligt glaubt, und das um so mehr, wenn man auf das Essen lange warten muß und unfreundlich bedient wird. Es gibt genug zu essen, es muß nur richtig verteilt und gut zubereitet werden, es darf nichts umkommen, und von keiner Stelle darf unnötig und zuviel verbraucht werden. Ich esse mittags meist in der Stadt (Berlin), und zwar wechsle ich mit den Gaststätten, um zu erfahren, wie da und dort die Verpflegung ist bzw. die Köche kochen. Man muß schon öfter in einem Lokal essen, um eine Kritik darüber aussprechen zu können; man kann Pech haben und bei einmaligem Besuch falsch kritisieren.

Es gibt teure und billige Gaststätten, gute und schlechte Küchen, freundliche und unfreundliche Bedienung. Billige Gaststätten mit guter Küche und freundlicher Bedienung sind das Ideal. Lieber nur ein Gericht auf der Speisekarte, das aber sachverständig und gut zubereitet, als eine große Auswahl teurer Gerichte, über deren Herstellung und Geschmack man sich ärgert.

Auf meinen Gaststättenwanderungen fand ich in den schlechten Küchen leider gar oft folgende Mißstände: Unfreundliche Bedienung, die Speisen kalt, wenig Abwechslung, nicht gar gekocht, nicht gut vorbereitet (Gemüse usw. schlecht belesen, vorgereinigt, gewaschen usw.), nicht gewürzt, oft nicht einmal genügend gesalzen und abgeschmeckt, schlechte Soßen (wenn die Bezeichnung überhaupt für jene Mixta erlaubt ist).

In einem sonst erstklassigen, großen Restaurant kam das Fleisch kalt auf den Tisch, die Krautwickel waren noch halb roh, nicht gewürzt, die Reisfüllung enthielt höchstens 10 g Reis, aber 30 g Nährmittelmarken mußte man abgeben, die braune Soße war bitter und sonst geschmacklos, die roten Rüben waren faulig und unappetitlich — und so könnte ich mehr aufzählen. Ich bin kein Meckerer und Mäkler, aber Kritiker, es hat auch keinen Sinn, und man tut weder den Gaststätten noch den Gästen einen Gefallen, wenn man immer nur Entschuldigungen heranholt und sagt: „Das ist der Krieg." Auch mit wenigem kann man gut wirtschaften und kochen. Aber das muß man natürlich gelernt haben und muß guten Willens sein, und außerdem muß man ein offenes Wort und eine gerechte Kritik vertragen! Man muß dankbar dafür sein, denn sie ist gut gemeint!

Ich gebe zu, es fehlt an Personal, Zeit und Auswahl an Nahrungsmitteln, mit wenig Fett und Eiern kann man keine guten Kuchen und Omeletts backen, und dennoch, die oben gerügten Mängel können und müssen vermieden werden. Wie oft muß ich bzw. müssen wir Gäste schlecht gekochtes, ungares Essen mit schlechten Zutaten und schlechten Ersatzstoffen stehenlaffen und sehen, welche Mengen von Tellerresten von den Kellnern ständig zurück zur Küche gebracht werden! Hier muß „Kampf dem Verderb" und der Mißachtung vor den guten Rohstoffen einsetzen! Man kann nur sagen, es braucht nichts umzukommen, wenn das, was auf den Tisch und Teller kommt, genußfähig ist. Was gut zubereitet ist, wird auch gegessen.

Es muß verlangt werden, daß die Gaststätte gut gelüftet und sauber und appetitlich hergerichtet ist, daß das Essen warm und ebenfalls appetitlich angerichtet und freundlich vorgesetzt, daß es gargekocht und gut gewürzt wird. Das sind alles Forderungen, die nichts kosten als guten Willen, und selbstverständlich sein sollten.

Es sei nun gewiß nicht gesagt, daß überall in dieser Weise vorgegangen wird, durchaus nicht, es sind Ausnahmen, das zeigt uns die Mehrzahl der Gaststätten, wo all diese Nachteile nicht beobachtet werden, sondern wo jetzt, genau wie im Frieden, mit größtem Verständnis und mit Lust und Liebe gekocht wird. Das sind keineswegs immer nur die großen oder teuren Gaststätten, oft sind es kleine und verschwiegene Lokale, wo gut eingekauft, gut eingeteilt, vorsorglich der Küchenzettel gemacht wird, wo der Gast in bezug auf die Ration auf seine Kosten und auf seine Marken kommt, wo er zufrieden sein kann und nicht zu kritisieren braucht.

Dr. W.

Das Feldküchengericht

Unseren Lesern braucht die Bedeutung der Einführung von Feldküchengerichten in den Gaststätten nicht erklärt zu werden, in der Tagespresse ist ausführlich darüber berichtet worden, unsere „Volksernährung" hat den wesentlichen Inhalt des neuen Feldkochbuches wiedergegeben und über das „Kochwissenschaftliche Institut" in Frankfurt a. M., wo die Rezepte ausgearbeitet werden, hat sie berichtet.

Allein der Gedanke, zweimal wöchentlich in allen Gaststätten eine Feldkost zu verabfolgen, ist ganz ausgezeichnet. Und dann die Tat: die Heimat, insbesondere die Köche, lernen die Feldküche kennen, und es wird ein edles Wettkochen werden. Denn jetzt wird überall nach einem Rezept gekocht, mit möglichst gleichen Rohstoffen und Zutaten; jetzt ist ein Vergleich möglich. Zwar muß zugegeben werden, daß unsere Frontsoldaten ein noch besseres Essen erhalten, denn sie bekommen reichlicher Nährmittel und Zutaten und manchen neuen und guten Austauschstoff, der mengenmäßig der Gesamtbevölkerung heute nicht zugeteilt werden kann. Trotzdem aber freuen wir uns über das gut zubereitete Feldküchengericht in Zukunft. Lieber — wie im ersten Teil des Artikels gesagt — ein gutes und vollwertiges Gericht, als ein großer Speisezettel, für den oft unwirtschaftlich oder unsachgemäß gekocht wird.

Dr. W.

Ein Wort auch an die Hausfrauen

Es gibt Hausfrauen, die meinen, das Kochen sei heute eine recht schwierige Sache geworden. Man könne nicht mehr so kochen, wie man es gewohnt ist — die meisten alten Kochbücher seien nicht mehr zu brauchen. — Dazu kommt, daß viele Hausfrauen heute durch ihren Einsatz in Wirtschaft und Industrie weniger Zeit für die Küchenführung haben als vorher.

Und doch ist die Küche und was in ihr geschieht, heute wichtiger als je! Das vorhandene Nahrungsgut muß richtig und sparsam verbraucht werden, die Mahlzeiten sollen nicht nur satt machen, sie sollen auch der Gesundheit dienen! Und schließlich soll von der Küche und den Mahlzeiten auch Freude und Behaglichkeit ausströmen!

Das alles ist auch heute möglich! Die vorhandenen Nahrungsmittel reichen voll aus, um uns zu sättigen und uns auch ausreichend zu ernähren. Allerdings müssen hier und da alte Gewohnheiten aufgegeben werden. Es ist nicht nur so, daß es auf einiges zu verzichten gilt — es bietet sich auch Neues, Ungewohntes

an. Wir erinnern nur an die verschiedenen neuen Gemüse, die gelegentlich auf dem Markt erscheinen. Die Hausfrau von heute, die ihrer Aufgabe genügen will, muß sich frei machen von alten, eingefahrenen Gewohnheiten, sie muß wendig sein und sich mit Freude an die ihr gestellten Aufgaben begeben! —

Die vorstehenden Zeilen sind dem Vorwort eines kleinen Büchleins von Frieda Mangold entnommen (Dtsch. Reform-Verlag G. m. b. H., Bln. N 54), das wir gerne empfehlen. (51 Seiten, Preis 0,90 RM.)

Eine Veröffentlichung des Reichsgesundheitsamtes betont mit Recht:

Die Fürsorge des Staates enthebt die Mutter nicht der Verpflichtung, die Zubereitung der täglichen Kost so zweckmäig und schonend vorzunehmen, daß der natürliche Gehalt vieler Lebensmittel an dem besonders gegen Hitzeeinwirkungen empfindlichen Vitamin C auch in den tischfertigen Gerichten noch voll erhalten ist und somit der Ernährung der Familienmitglieder zugute kommt. Weiß die Mutter nichts von neuzeitlichen Speiseplänen und Zubereitungen, dann sollte sie im Interesse ihrer Familie die Beratungsstunden oder Schulungsveranstaltungen der NS.-Frauenschaft und des Deutschen Frauenwerks bzw. des Mütterdienstes oder der Deutschen Arbeitsfront aufsuchen. Es kommt besonders in der Kriegszeit darauf an, die Nahrungsmittel so zweckmäßig wie nur möglich zu verwerten, auch zum Vorteil der Gesundheit.

Medizinische Literatur

ERNÄHRUNG

Jodhaltige Nahrungsstoffe, deren Bedeutung und Nutzung. H. Cauer (Die Ernährung, H. 10. 248. 1941).

Der tägliche menschliche Jodbedarf beträgt 1 bis 1.388/kg Lebendgewicht und wird in Mitteleuropa den Menschen durch die Luft zugeführt, die bis zum Jahre 1934 genügend jodreich — etwa 0,688 im cbm — war, dann aber ruckartig auf den etwa zehnten Teil des bisherigen Gehaltes absank. Als Ursache dieses Rückganges konnte die starke Verminderung bzw. Einstellung der Jodgewinnung aus dem jodreichen Seetang an den europäischen Küsten der Bretagne, von Spanien, Schottland, Irland, Skandinavien und am Weißen Meere sowie der Murmanküste festgestellt werden, die wieder eine Folge des starken Sinkens der Rohjodweltpreise war. Vorher war die Atmosphäre durch das offene Verschwelen des Seetangs stark mit Jod angereichert worden, von den europäischen Küsten waren dadurch 70—170 t Jod mit den vorherrschenden nordwestlichen Winden in das Innere Europas gelangt. Es ist deshalb ein Absinken des Jodspiegels unserer Nahrungspflanzen eingetreten und Maßnahmen zur Erhaltung der Höhe des Jodgehaltes unserer Nahrung notwendig geworden.

Künstliche Jodierung mittels Natrium- oder Kaliumjodid hat sich nicht bewährt, ebensowenig Düngung mit dem jodhaltigen Chilesalpeter bzw. mit Seetang, so daß man hier neue Wege beschreiten und diejenigen pflanzlichen und tierischen Nahrungsmittel heranziehen muß, die in früheren Jahrhunderten den Jodbedarf der Bevölkerung deckten. Hierzu sind verschiedene chemisch-meteorologische Vorarbeiten nötig, die im einzelnen erläutert werden. Außer einer unmittelbaren Jodzufuhr durch pflanzliche und tierische Nahrungsmittel (Tabelle des Jodgehaltes derselben) ist auch dem Umweg von der Futterpflanze über das Tier und seine Erzeugnisse Beachtung zu schenken, u. a. Seetang und Fischmehl als Futter. Für menschliche Ernährung kommen auch bisher kaum verwendete Stoffe, wie Seetang, Laminarien, Fukus u. a. in Betracht.

Einfluß mangelnder Ernährung in den Entwicklungsjahren auf den Verlauf von Geburt und Wochenbett. Hubert (26. Tagung d. Ges. f. Gynäkologie, Wien, 10. 1941).

Mangelhafte Ernährung während der Jahre der Entwicklung wirkt ungünstig auf die späteren geburtshilflichen Leistungen ein. Erläuterungen durch Tabellen über den Geburtsverlauf und Reifegrad von Kindern.

SÄUGLINGS- UND KLEINKINDERNÄHRUNG.

Über Karottensuppe und ein Karottentrockenpräparat. W. Camerer (Münch. m. W. 48. 1921. 1941).

Frische Karottensuppe oder aus einem Trockenpräparat hergestellte Karottensuppe hat sich infolge ihrer Quellbarkeit bei akuten und chronischen Ernährungsstörungen von Säuglingen und Kleinkindern gut bewährt und wirkt ähnlich wie die in solchen Fällen angewendete Apfeldiät.

Mangelhafte Eisen-Versorgung des künstlich ernährten Säuglings. Albers (26. Tagung d. D. Ges. f. Gynäkologie, Wien 10. 1941).

Eisenmangel der Frucht tritt bei Blutarmut der Mutter oder bei Infekten während der Schwangerschaft ein. Mindergehalt der Muttermilch an Eisen bei fieberhaften Erkrankungen und Blutverlusten der Wöchnerin. In diesen Fällen ist der Mutter Eisen zuzuführen, das den Eisengehalt der Muttermilch anreichert. Eisenzufuhr zur Milch unmittelbar bewährt sich nicht.

Säuglingsernährung nach Bessau. H. Keller (Hippokrates, 45. 1141. 1941).

Die Bessausche Säuglingsnahrung (Z. f. VE. H. 9. 1938) ist vor allem auf Erzeugung und Erhaltung der Bifidusflora im Säuglingsdarm abgestimmt, die Herstellung dieser auf ganz neuen Grundlagen beruhenden Nahrung ist wohl umständlich und zeitraubend, aber nicht besonders schwierig. Ganz allgemein konnte festgestellt werden, daß man auch jüngste Säuglinge mit der Bessaunahrung unter günstigen Bedingungen auf längere Zeit ernähren und Frauenmilch dadurch einsparen kann. Schwerkranken Säuglingen wird zunächst Frauenmilch bis zur Besserung des Allgemeinbefindens, dann Bessaunahrung mit gutem Erfolg gegeben, Frühgeburten zuerst Frauenmilch bis zum Gewichtsanstieg bis etwa 2000 g Bessaunahrung. Bei Dyspepsie mit schmierigen Entleerungen, in denen die Bifidusflora schlecht gedeiht, Koli und Enteritiskokken aber gut, versagt die Bessaunahrung, ebenso bei und kurz nach Grippe der oberen Luftwege.

Hauswirtschaft und Küche

Winterkostzettel für 4 Personen mit Rezepten

Der Küchenzettel wird jetzt mit richtiger Winterkost bestritten: Hülsenfrüchte, Kartoffeln, Wintergemüse wie Grünkohl, Weißkohl, Rotkohl, Sauerkraut. Wo diese nicht zu haben sind, wird man 1 Glas Gemüse öffnen müssen; denn etwas Gemüse muß verzehrt werden. Kresse wird jetzt alle 10 bis 14 Tage ausgesät, sofern man ein Gärtlein bzw. Fensterbrett besitzt, so daß man immer etwas Grünes aufs Brot hat. Sie ist besonders wichtig da, wo es keinen Treibschnittlauch gibt. Trotz aller Ratschläge haben leider nur wenige Hausfrauen Petersilie zum Treiben in Töpfe gesetzt. Man kann das jetzt auf andere Art noch nachholen. Von gekauften Petersilienwurzeln schneidet man den Kopf etwa 1 cm stark ab und setzt ihn in eine flache Schale mit Wasser. Wenn die Blattanlagen nicht ganz zerstört sind, treiben die Köpfe bald grüne Blättchen. Auch Brunnenkresse wird bald in den Delikatessenläden erscheinen, ebenso Schikorre. Alle diese frischen Gemüse und Blätter müssen wir nach Möglichkeit für die Winterernährung heranziehen. Die Kartoffel wird möglichst oft als Pell- oder Backkartoffel (im Herdrohr gebacken) zubereitet.

Das Abendessen macht im Winter viel Kopfzerbrechen; denn reine Brotmahlzeiten verbieten sich durch den Mangel an Aufstrich. Man wird also immer wieder zum warmen Gericht greifen müssen. Die Teigwaren, Haferflocken, der Grieß sind sehr geeignet schnell ein sättigendes Essen für den Abend zu be-

reiten. Wenn man auch so selten wie möglich Aufgewärmtes geben sollte, so wird doch die Hausfrau in der Praxis, wenn es zu Mittag eine gute Suppe gibt, etwas mehr kochen, damit sie abends noch ein paar Teller für die stärksten Esser übrig hat. Damit diese Suppen auch etwas Aufwertung erfahren, streut man Schnittlauch darauf oder reibt eine rohe Mohrrübe daran. Sehr beliebt ist abends immer ein bunter Salat, dem man auch nach Möglichkeit etwas Rohes beifügt, etwa 1 Apfel oder roh geraffelten Sellerie, Schnittlauch, Kresse. Der letzte Ausweg ist die sättigende Kartoffelsuppe (wo genügend Kartoffeln vorhanden sind). Man kann sie auf vielerlei Art bereiten: mit Suppengrün (eingemachtes), mit Milch und Petersilie, mit Kümmel. An alle gehört eine roh geriebene Mohrrübe.

1. Salatvorspeise: Mohrrüben, Sellerie, Apfel mit Salattunke. Grünkohl, Kümmelkartoffel. — Abends: Spaghetti mit Tomatentunke (eingekochtes Mark).
2. Grießsuppe mit Schnittlauch, Kartoffelbrei mit Goulasch (400 g Kalb- oder Ochsenfleisch). Rote Rübensalat. — Abends: Haferflockenbrei mit Kompott (eingemachtes).
3. Gemüsebrühe mit Fadennudeln, Rohe Kartoffelklöße mit süß-saurer Tunke*, Selleriesalat. — Abends: Vollkornbrot mit Käse und Leberwurst, Tee.
4. Kartoffelsuppe mit Suppengrün (eingemachtes), einfache Brotspeise* mit Obstsaft. — Abends: Bratkartoffeln, Sauerkohlsalat*, Knäckebrot mit Hefeaufstrich (Vitam R oder ähnliches).
5. Brühsuppe (500 g Ochsenfleisch, Knochen, für 2 Tage kochen) mit Sago, Schnittlauch, Rotkohl, Pellkartoffeln. — Abends: Gewärmter Rotkohl mit Kartoffelküchlein, Quargbrot, Tee.
6. Erbsenbrei mit Sauerkraut. — Abends: Pellkartoffeln mit Meerrettichtunke, Lauchsalat.
7. Brühsuppe (vom Freitag) mit Grießklößchen, Hackbraten (Kochfleisch vom Freitag und 100 g frisches Fleisch), Kartoffelsalat, Krautsalat*, Kompott von Kürbis oder eingemachtes Beerenobst. — Abends: Bunter Salat: Kartoffeln, saure Gurken, rote Rüben, Apfel, Sellerie. Vollkornbrot mit Wurst, Butter und Kresse, Tee.

Rezepte

Süßsaure Tunke. Man röstet 2 Löffel Mehl in 30 g Fett braun, schneidet eine saure Gurke sehr klein und gibt sie dazu, füllt mit kaltem Wasser auf und würzt mit Salz, etwas Zucker, Gewürzessig.

Einfache Brotspeise. Man schneidet das Brot in Scheiben, bestreicht die Hälfte mit Kunsthonig, die andere Hälfte mit Marmelade und legt sie so zusammen, daß Honig auf Marmelade kommt. Dann schneidet man Würfel von 2 cm im Quadrat aus dem Brot und legt diese mit wenig Abstand in eine gefettete Auflaufform. Darüber gießt man einen einfachen Eierkuchenteig, zu dem man etwa ½ Liter Magermilch, 150 g Mehl, Prise Salz, 1 Löffel Zucker und für 2 Eier Milei G nimmt. Alles gut verrühren und über das Brot gießen. Im heißen Backrohr 1 Stunde backen lassen.

Sauerkohlsalat. Der Kohl wird auf einem Holzbrett klein geschnitten. Dann reibt man 1 Zwiebel und 1 Apfel daran und macht ihn mit etwas Zucker an. Vor dem Essen träufelt man den Saft einer Zitrone darüber.

Krautsalat. Ein kleiner Weißkohlkopf wird sehr fein gehobelt. Man legt ihn in ein Sieb über Dampf, damit er etwas weicher wird. Dann macht man ihn mit Essig, Öl, Salz, Zwiebel und Kümmel an. H. S.

Wirsing und Weißkohl

Wirsing und Weißkohl, das sind echte Wintergemüse; ein wenig derb und kräftig im Geschmack, aber sehr sättigend und wärmend, die richtigen Gemüse für kalte Tage. Was gibt es für eine Menge von Kohlgerichten, wie Kohlsuppen, Kohleintöpfe, Kohlpuddings und -aufläufe, Kohlsalate und verschieden gefüllte Kohlrollen.

Versuchen Sie einmal das russische Nationalgericht „Borschtsch", das ist eine Kohlsuppe mit Rindfleisch. Sie können sie zwar in der heutigen Zeit nicht ganz echt machen, aber sie schmeckt auch so sehr gut. Sie bringen etwas Rindfleisch mit reichlich Wasser zum Kochen und geben dann einen kleinen, feingeschnittenen Weißkohl, 1 Stange Lauch, 1—2 Möhren, 1—2 weiße Rüben, alles in dünne Streifen geschnitten, dazu. Lassen Sie die Suppe 1—1½ Stunden kochen. Geben Sie kurz vor dem Anrichten zwei gekochte oder auch eingelegte, grobgehackte Rote Beete dazu. Die Suppe bekommt eine herrliche rote Farbe. Gießen Sie einen Eßlöffel Essig dazu, so daß sie ein wenig säuerlich schmeckt. Würzen Sie mit Salz und Suppenwürze, auch mit einer Spur Zucker. — Sie können diese Suppe auch ohne Rindfleisch kochen und nachher als Einlage ein paar Fleischklößchen hineingeben.

Die italienische Minestra ist auch eine Kohlsuppe; ihre Zutaten sind: 1 kleiner Wirsingkohl, 1 Tasse Reis, etwas geräucherter Speck, in Streifen geschnitten, ein wenig Öl, etwas Salbei, etwas geriebener Käse und gehackte Petersilie zum Bestreuen.

Ein guter Kohleintopf ist der J ä g e r k o h l. Sie gebrauchen dazu: 1 kg Weißkohl, 500 g Kartoffeln, etwas Speck, 2 Eßlöffel Mehl, ⅛—¼ Liter Wasser, Salz, wenn vorhanden Pfeffer, etwas Zitronensaft oder Essig. — Schneiden Sie die geschälten Kartoffeln in gleichmäßige Würfel, die Sie mit Wasser bedeckt zum Kochen bringen. Geben Sie den feingehobelten Kohl darüber und übergießen Sie das Ganze mit einer Specktunke. Lassen Sie das Gericht etwa ¾—1 Stunde kochen. Zur Tunke braten Sie die Speckwürfel hellgelb, rösten das Mehl darin hellbraun und gießen unter Rühren das Wasser hinzu. Würzen Sie die Tunke mit Salz, Pfeffer, Essig oder Zitronensaft. Zu Jägerkohl gehört gebratene Blutwurst.

Auch einen K o h l p u d d i n g sollten Sie einmal probieren! Sie bereiten ihn aus einem mittleren Wirsingkohl, 150 g Hackfleisch, 150 g Grieß, 30 g Paniermehl (oder einem Ei), knapp ½ Liter Flüssigkeit, etwas Salz und würzen ihn mit Suppenwürze, wenn möglich auch mit Tomatenmark und etwas Reibkäse. — Die Wirsingblätter lösen Sie vorsichtig ab, entfernen die dicken Rippen und kochen die Blätter in wenig Salzwasser halbweich; lassen Sie sie gut abtropfen! Von der Kochbrühe nehmen Sie einen halben Liter, kochen ihn auf, gießen den Grieß hinein und lassen ihn darin ausquellen. Nehmen Sie den Topf vom Feuer, geben Sie das Hackfleisch, eine ganz feingeschnittene Zwiebel, etwas Paniermehl oder das Ei dazu und würzen Sie die Fülle, wenn möglich mit Tomatenmark und Reibkäse. Legen Sie nun eine ausgefettete Puddingform mit gut abgetropften Kohlblättern aus und füllen Sie dann die Form mit Hackfleisch und Kohlblättern. Schließen Sie die Form und kochen Sie den Pudding im Wasserbad in einem gutschließenden großen Topfe etwa 1 Stunde. Bringen Sie den Pudding gestürzt mit einer Tunke, vielleicht mit Tomatentunke zu Tisch.

Es gibt noch mehr solcher Kohl-Hackfleischmischungen, sie haben alle den Vorzug, daß man wenig Fleisch dazu gebraucht und daß die Gerichte trotzdem kräftig schmecken, weil Fleisch und Gemüse zusammengekocht wurden. Ich erinnere an den Krautauflauf, zu dem leichtgedünsteter Kohl abwechselnd

mit einer Hackfleischmasse in eine Auflaufform gefüllt und im Backofen gebacken wird; das richtige Gewürz dazu ist Kümmel. Auch Kohl und ein wenig Hackfleisch, vielleicht 100 g, in einen Kochtopf geschichtet und unter häufigem Schütteln gegart, ist eine gute Sache. Mit Hackfleisch gefüllte Kohlrollen kennt jeder, sie können aber auch mit einer Graupen- oder Reisfülle gefüllt werden.

Auch Weißkohlsalat ist bekannt; er ist besonders gut, wenn Sie ein paar Apfelstückchen dazugegeben haben, wie ja auch das Weißkohlgericht „Bayrisch Kraut", das wie Rotkohl gekocht wird, durch die Äpfel einen besonders angenehmen Geschmack erhält.

I. M.

Vielfache Verwendung von Wirsing

Wirsingkohl hat den großen Vorzug, ein billiges Gemüse zu sein. Er wird in den einzelnen Gegenden Deutschlands ganz verschieden zubereitet, wodurch er jedesmal einen andern Geschmack bekommt. Da Wirsing im Sommer in größeren Mengen auf den Markt kommt und die Sommersorten sich nicht so lange halten wie der Dauerwirsing, ist es angebracht, ihn zur Zeit des großen Angebots oder der großen Ernte im Garten recht oft zu kochen. Wenn man die Zubereitungsart wechselt, wird er nie eintönig wirken und gern gegessen werden.

Wirsing mit Hammelfleisch. Dazu braucht man kein großes Stück Fleisch, es genügt für 4 Personen ein Stückchen von 150—200 g, das in Würfel geschnitten wird. Diese bratet man in wenig Fett mit einer Zwiebel an, salzt und fügt Wasser hinzu. Dann legt man, wenn es kocht, den in kleine Stücke zerschnittenen Kohl hinein und läßt zugedeckt fast gar werden. 20 Min., ehe der Kohl fertig ist, legt man Kartoffelstückchen obenauf und fügt, wenn nötig, kochendes Wasser dazu, salzt etwas nach und gibt auch 1 Löffel Kümmel daran. Zugedeckt fertig kochen lassen. Man kann auch Pellkartoffeln besonders kochen.

Wirsing auf süddeutsche Art. Die Zubereitung ist dieselbe wie bei Spinat. Kohl waschen, kurz vorkochen und durch die Hackmaschine drehen. Eine Einbrenn machen, mit Kochwasser aufgießen und den durchgedrehten Wirsing dazugeben. Noch etwas kochen, salzen und ein wenig Muskatnuß daran reiben. Das übrige Kochwasser wird zu einer Suppe verwendet.

Wirsing gedämpft. Der gewaschene und in Stücke zerlegte Wirsing wird über Dampf in einem Siebeinsatz gar gemacht und mit etwas Öl oder Butter vermischt zu Pellkartoffeln gereicht.

Wirsing gedünstet. Man hackt den gewaschenen Kohl grob, läßt ihn in etwas Öl oder Fett in einem Dünsttopf anbraten, gibt wenig Wasser daran und läßt ihn zugedeckt weich schmoren. Würzen kann man mit 2 Gewürzkörner und wenig Salz.

Wirsingbratlinge. Der Kohl wird in Wasser halb gar gekocht oder in einem Sieb über Dampf fast gar gemacht. Dann dreht man ihn durch die Hackmaschine und vermischt ihn mit 4 altbacknen, eingeweichten und ausgedrückten Semmeln auf 1 kg Kohl, 2 Eiern oder entsprechend Milei, 1 Zwiebel, Prise Majoran, 100 g Haferflocken, Salz und etwas geriebener Muskatnuß. Man formt mit nassen Händen flache Klopse und bratet sie auf beiden Seiten in der Pfanne in Fett braun. Dazu paßt am besten Kartoffelsalat.

Wirsingschnitzel. Ein sehr fester Wirsing wird einige Zeit in kochendem Salzwasser gekocht, dann gut abgetropft. Nun schneidet man ihn in Achtel, er muß noch so fest sein, daß er nicht zerfällt. Er wird in einem Brei aus entrahmter Milch und Mehl mit etwas Salz und danach in Semmelbrösel paniert und in Fett auf beiden Seiten gebraten wie Schnitzel. Dieses Gericht ersetzt Fleisch, auch im Geschmack. Man kann Kartoffelbrei mit Zwiebelbutter oder Kartoffelsalat dazu reichen.

Gefüllte Kohlrollen. Große, dunkelgrüne Wirsingblätter leicht abwellen und mit einer beliebigen Masse füllen. Fehlt Hackfleisch, dann kann man sehr gut Pilze verwenden, die mit eingeweichter Semmel, Milei, Gewürzen und Haferflocken vermischt werden. Die zusammengerollten Kohrollen in Fett auf allen Seiten braun braten.

H. S.

Referate und Berichte

Japans Ernährungsproblem

Die Tatsache, daß Japan ein Erdbebenland ist und weite Teile seiner an sich verhältnismäßig geringen Bodenfläche landwirtschaftlich nicht nutzbar sind, fernerhin der Umstand, daß seine Bevölkerung seit der Mitte des vorigen Jahrhunderts von rund dreißig auf rund hundert Millionen stieg und sein jährlicher Geburtenüberschuß sich auf rund eine Million stellt, lassen zunächst vermuten, daß es die japanische Ernährungsbilanz sei, von der aus die stärksten Antriebe in der Richtung einer Ausweitung des von Japan beherrschten oder beeinflußten Wirtschaftsraumes ausgingen. Eine nähere Betrachtung erweist es, überraschenderweise, aber, daß dem nicht so ist. Das hauptsächliche Nahrungsmittel der Bevölkerung Japans wie auch das Haupterzeugnis des japanischen Ackerbaues ist der Reis, den der japanische Boden im großen und ganzen in hinreichender Menge hervorzubringen vermag. An Stelle des im Abendlande üblichen Fleisches tritt hierzu hauptsächlich Fisch, der in Japan in einem Umfange genossen wird wie in keinem anderen Lande der Welt. Zwei Eigenarten der japanischen Landwirtschaft treten hieraus schon hervor: eine landwirtschaftliche Technik, die auf einer überaus hohen Stufe steht, und die Vieharmut Japans, die natürlich unter einem ganz anderen Gesichtswinkel zu betrachten ist. Vergleicht man z. B. die Viehbestandsziffern zwischen Japan und Deutschland (nach den Zählungen in Japan von 1936 und in Deutschland von 1939), so ist die unterschiedliche Struktur gegenüber den abendländischen Landwirtschaften klar ersichtlich:

	Deutschland	Japan
Rindvieh	23,9 Mill. Stück	1,7 Mill. Stück
davon Milchkühe	11,9 „ „	0,1 „ „
Schweine	29,1 „ „	1,1 „ „
Schafe	5,2 „ „	0,06 „ „
Ziegen	3,0 „ „	0,3 „ „
Geflügel	111,7 „ „	51,3 „ „

Vom steuerpflichtigen Land entfällt in Japan die Hälfte auf Waldungen, und von der anderen Hälfte sind auch nur zwei Drittel dem eigentlichen Ackerbau gewidmet. Hiervon ist nun die größere Hälfte mit Reis, dem Volksnahrungsmittel, bestellt: Tausende und aber Tausende winziger Reisfelder, die mit unvorstellbarer Geduld und Hingabe und mit außerordentlichem Geschick und Fleiß von den vielköpfigen japanischen Familien betreut werden, geben Japan und seiner Landwirtschaft das Gepräge. Regelmäßig sind diese kleinen Felder kaum größer als Hausgärten. Guter und gut gepflegter Boden bringt jährlich drei Ernten, selbst von so anspruchsvollen Pflanzen wie es der Reis ist.

Dr. Oskar Aust.

Heil- und Gewürzpflanzen im neuen Erntejahre

Deutsche Heil- und Gewürzpflanzen, die im heimischen Küchenzettel vorübergehend in bedauerlicher Weise vernachlässigt worden waren, haben in den letzten Jahren wieder in steigendem Maße Eingang in unserer Küche gefunden. Es hat dazu keineswegs der kriegsbedingten Beschränkungen in der Einfuhr ausländischer Erzeugnisse bedurft, in erster Linie hat sich vielmehr wieder die gesunde Besinnung auf die Schätze unseres Bodens und ihre Vorzüge in bezug auf Wohlgeschmack, Bekömmlichkeit und Heilkraft durchgesetzt. Auf der anderen Seite ist dem deutschen Erzeuger wieder die Sicherheit des Absatzes zu angemessenen Preisen gewährleistet und damit die Voraussetzung zum Anbau von Heil- und Gewürzpflanzen in einem Ausmaße gegeben, wie er den Bedürfnissen des deutschen Marktes entspricht. Ein Überblick über die vorjährigen Ernteaussichten zeigte im ganzen bezüglich Mengenertrag und Qualität befriedigende Ergebnisse. So wurde bei Fenchel der Stand der Schläge als verhältnismäßig gut bezeichnet, ebenso ließen die im Juli abgeblühten Bestände an Koriander auf einen zufriedenstellenden Körnerertrag schließen. Bei Kümmel konnte schon mit Rücksicht auf die erheblich erweiterte Anbaufläche auf einen bedeutend höheren Betrag als in früheren Jahren gerechnet werden. Pfefferminze der neuen Ernte ist inzwischen vielfach bereits zum Verkauf gekommen. Weniger günstig schienen die Aussichten für den Ertrag hier im allgemeinen nur in engbegrenzten mitteldeutschen Bezirken zu sein. Bei Majoran hat stellenweise der Mangel an Arbeitskräften die Pflege der Kulturen und damit ihr Ergebnis beeinflußt. Thymian wies hier und da Auswinterungsschäden auf, so daß diese beiden Gewürzpflanzen im Ertrag voraussichtlich den Durchschnitt nicht überschreiten werden. Günstiger waren die Bedingungen für Dill und Bohnenkraut, deren Anbaufläche außerdem beträchtlich ausgedehnt worden ist. Bei guten Erträgen und lebhaftem Bedarf erzielten die Anbauer lohnende Preise. Deutscher Estragon dürfte keine stärkere Rolle spielen, zumal Auswinterungsschäden eingetreten sind. Stärkere Beachtung verdient daneben der Anbau von Melisse, zumal hierfür, gemessen an den bisher kleinen Ernteerträgen, lohnende Absatzmöglichkeiten bestehen. Allerdings sollte man sich dabei auf winterharte Zuchtsorten beschränken. Als gut wurden in den mitteldeutschen Anbaugebieten die Ernteaussichten für Engelwurz bezeichnet. Eine neu vorgenommene Preisregelung gibt die Grundlage für den künftigen Absatz. Ein Überblick über Ertrag und Absatz von Eibisch neuer Ernte konnte noch nicht gegeben werden, doch ist auf jeden Fall festzustellen, daß alterntige Bestände nicht mehr im Besitz der Erzeuger sind.

Prüfe deinen Keller, ehe du Kartoffeln einlagerst!

Keine eingelagerte Kartoffel darf durch deine Schuld verderben!

Die Einkellerung von Kartoffeln darf nur in geeigneten Räumen erfolgen. Der Keller muß frostsicher, er darf andererseits aber auch nicht zu warm sein. Keller, durch die Zentralheizungsrohre laufen, sind also in der Regel für die Einkellerung von Kartoffeln ungeeignet. Es geht auch nicht an, Kartoffeln auf dem Boden oder auf dem Balkon zu lagern. In beiden Fällen werden sie mit Sicherheit durch Frost vernichtet werden. Die eingekellerten Kartoffeln müssen laufend überwacht und äußerst pfleglich behandelt werden. Dazu lagert man sie am besten in Holzkisten oder auf Holzbrettern. Ungefähr alle vier Wochen muß man sich schon die Mühe machen, die Kartoffeln auszulesen. Alle Kartoffeln, die irgendwelche Fäulniserscheinungen aufweisen, müssen von den gesunden Kartoffeln abgesondert und sofort verbraucht werden, damit nicht der Gesamtvorrat in Mitleidenschaft gezogen wird.

Bisher sind jährlich etwa 10 v. H. der Kartoffelernte verdorben, das sind rund 6 Millionen Tonnen. Dieser große Verlust kommt sicherlich nicht zuletzt auch auf das Konto einer falschen Einkellerung. Es ist nun leider einmal so, daß die meisten Großstadtkeller zur Aufbewahrung von Kartoffeln bis ins Frühjahr hinein sehr schlecht geeignet sind. In einem solchen Falle ist es selbstverständlich, daß jeder Versuch, ob eine Lagerung nicht doch erfolgreich ist, unterbleibt. Die hiervon betroffenen Volksgenossen brauchen im übrigen nicht zu fürchten, daß sie im Winter nicht genügend Kartoffeln erhalten werden. Der außerordentlich schwere Winter 1939/40 hat zwar gezeigt, daß langanhaltender Frost die Kartoffelversorgung der Großstädte zeitweise beeinträchtigen kann, auf der anderen Seite jedoch haben wir daraus unsere Erfahrungen gesammelt und Maßnahmen getroffen, die sich bereits schon im vorigen Jahre bestens bewährt haben. Diese Maßnahmen werden auch im kommenden Winter verstärkt zur Anwendung kommen und eine befriedigende Versorgung der Bevölkerung mit Kartoffeln während der Wintermonate durchaus gewährleisten.

Der Walnußbaum

Deutschlands Walnußbestand, der bei der Obstbaumzählung 1934 einschließlich der Ostmark mit rund 1 640 000 Bäumen ermittelt wurde, reicht bei weitem nicht aus, unseren Bedarf an Nüssen zu decken. Noch immer beträgt unsere Walnußeinfuhr Millionenwerte! Die Verwendung der Nüsse ist sehr vielseitig. Sofern sie nicht zum Rohgenuß dienen, werden sie zum Bereiten von Nußlikör und im Konditorgewerbe zur Herstellung feiner Backwaren verwendet. Durch Pressen gewinnen wir aus ihnen das Nußöl, während die Rückstände, zu Futterkuchen gepreßt, ein wertvolles Viehfutter ergeben. Auch die grünen Hüllen frisch geernteter Nüsse werden verarbeitet, wir bereiten aus ihnen giftfreie Färbemittel für kosmetische Zwecke und Holzbeize. Aber auch das Holz der Walnuß wird wegen seiner Festigkeit und Schönheit sehr geschätzt und besonders zu feinen Möbeln verarbeitet. Der Walnußbaum ist eine unserer anspruchslosesten Obstarten. An den Boden stellt er geringe Ansprüche und ist mit einem durchlässigen und nicht zu trockenen Erdreich zufrieden. Wichtiger ist dagegen die Wahl eines geeigneten Standortes. Der Baum, der ursprünglich aus Persien stammt, hat als einziges Merkmal seiner südlichen Herkunft eine gewisse Frostempfindlichkeit während des ersten Austriebs im Mai bewahrt. Wir dürfen ihn deshalb nicht an solche Lagen pflanzen, wo erfahrungsgemäß Spätfröste zu erwarten sind. Sonst müssen wir gelegentlich einen Ernteausfall mit in Kauf nehmen. Diesen Nachteil wiegt der Baum dadurch wieder auf, daß er gegen Krankheiten fast unempfindlich ist und seine riesige Krone ganz allein aufbaut, ohne geschnitten werden zu müssen. Vor dem Pflanzen müssen wir allerdings den zukünftigen Standort unseres Walnußbaumes gründlich überlegen. Am besten steht er dort, wo er seine mächtige Krone ungehindert ausbreiten und wo er andere Gehölze nicht erdrücken kann, z. B. zum Beschatten des Hauses, als Hofbaum oder als einzelner Baum auf Viehweiden.

Der Reichsgesundheitsführer gegen die Anwendung des Hygro-Nährschutz-Verfahrens

In Nr. 39 des „Deutschen Ärzteblattes" vom 27. September 1941 wird eine Bekanntmachung des Reichsgesundheitsführers veröffentlicht, die sich gegen die Anwendung des Hygro-Nährschutz-Verfahrens richtet. Einleitend heißt es, seit einigen Jahren werde mit großem Reklameaufwand ein „biologisches Kochverfahren" mit bestimmtem chemischen Zusatz, Hygro-Nährschutz bezeichnet, angepriesen. Je nach Beschaffenheit des Leitungswassers der verschiedenen Städte sollen im Haushalt und in Gemeinschaftsküchen Hygro-Nährschutz-Tabletten, deren Hauptbestandteil aus Kalium- und Natriumbisulfat besteht, dem Wasser zugesetzt werden, um dieses umzuhärten, d. h. die Karbonathärte in Sulfathärte umzuwandeln. Der Reichsgesundheitsführer gibt dann 12 Werbeangaben des Herstellers des „Nährschutzes" wieder, auf denen der praktische Wert des Verfahrens beruhen soll, und stellt demgegenüber die Frage: „Wie verhält es sich nun in Wirklichkeit?" Er fährt fort:

„Sowohl von seiten des Reichsgesundheitsamtes wie der Reichsfrauenführung und anderer Dienststellen von Partei und Staat sind schon vor geraumer Zeit Prüfungen vorgenommen worden, welche die oben behaupteten Erfolge bei der Anwendung des Hygro-Nährschutzes in keiner Weise, von unbedeutenden Ergebnissen abgesehen, bestätigen konnten. Es zeigte sich ein Mißverhältnis zwischen tatsächlichem Erfolg und Werbungsangaben, vor allem hinsichtlich deren Bilder, das in keiner Weise überbrückbar war. Da aber immerhin auf Grund der wissenschaftlichen Begründungen die Möglichkeit bestand, daß an der Sache doch etwas wahr sein konnte, wenn auch zweifellos nicht in dem Umfange der Werbungsbehauptungen, entschloß ich mich, selbst noch eine Reihe von Prüfungen durchführen zu lassen."

Hierbei konnte zwar eine Beobachtung gemacht werden, die einen gewissen Vorteil für die Massenverpflegung bzw. das Kochen in Großküchen darstellt: einige Speisen, wie Nudeln und Makkaroni, die mit Hygro-Nährschutz zubereitet waren, wiesen eine bessere Konsistenz und damit wohl auch eine bessere Haltbarkeit bei längerem Aufbewahren und auch ein gefälligeres Aussehen auf; auch klebten sie weniger als die Gegenprobe. Im übrigen aber habe sich ergeben, daß die Werbungsangaben für Hygro-Nährschutz in einem schroffen Gegensatz zu der Wirklichkeit stehen. Z. B. könne nach den vom Reichsgesundheitsamt vorgenommenen Analysen keine Rede davon sein, daß Mineralsalze und Vitamine durch das Verfahren besser erhalten würden. Die Werbungsangaben seien also maßlos übertrieben und irreführend und müßten infolgedessen verboten werden. Der Reichsgesundheitsführer faßt demgemäß die Beurteilung der Angelegenheit folgendermaßen zusammen:

„Die Verwendung von Hygro-Nährschutz kann im allgemeinen nicht empfohlen werden. Das gilt insbesondere für die Hausfrauen, d. h. für die Haushaltküche. Wenn der eine oder andere Gemeinschaftsverpfleger glaubt, Hygro-Nährschutz mit Vorteil anwenden zu können, so ist solchem Vorhaben gegenüber nichts einzuwenden, und ich möchte es auch nicht verboten wissen. Allerdings weise ich hierbei auf folgendes hin: Die Aufhellung der Farbe des Kochgutes, die manchmal festzustellen ist, beweist eindeutig, daß es sich hierbei um eine Bleichwirkung auf Grund von Säurewirkung handelt. Bleichung und Schönung darf grundsätzlich nicht als Vorteil angesehen werden; im Gegenteil, Bleichung und Schönung sind allein schon aus erzieherischen Gründen zu verurteilen. So bleibt auch für eine etwaige Anwendung in der Gemeinschaftsverpflegung bestenfalls der kochtechnische Vorteil, daß manches Nahrungsgut ein etwas längeres Kochen und Warmhalten verträgt, bis eine Verklebung eintritt, wie z. B. Nudeln und Makkaroni. Für diesen Vorteil muß aber die gesamte Gefolgschaft ein chemisches Mittel mit ihrer Betriebsverpflegung hinnehmen, dessen pharmakologische und ernährungsphysiologische Auswirkungen noch in gar keiner Weise geklärt sind. Die Hygro-Nährschutz-Tabletten bestehen in der Hauptsache aus Kalium- und Natriumbisulfat, das ist ein anorganisches Mineralsalz, welches völlig körperfremd ist und sonst nirgends in der Ernährung oder sonstwie im menschlichen Gebrauch zu Ernährungszwecken vorkommt. Über die Wirkung dieses Salzes wird zwar angegeben, daß es über eine Sulfat-, Natrium- und Kalziumion wirken soll, daß es also überhaupt in Ionen zerlegt wird, aber hierüber besteht wissenschaftlich keine Klarheit. Ich halte es daher für völlig verfehlt, der menschlichen Ernährung etwas Neues, d. h. also hier ein bestimmt körperfremdes anorganisches Mineralsalz kleinster Vorteile auf beschränktem Gebiet wegen zuführen zu wollen, ohne daß überhaupt das letzte Wort über dessen pharmakologische und physiologische Wirkung gesprochen ist."

Die Verbesserung des Trink- und Kochwassers bleibt eine Notwendigkeit, und wir wollen hoffen, daß die weiteren Forschungen zu restloser Klarstellung der gestellten Probleme führen.

Inhaltsverzeichnis

Dem letzten Heft der VE. lag das Inhaltsverzeichnis des Jahrganges 1941 bei. Wir nehmen an, daß alle Leser die einzelnen Hefte des Jahrganges sammeln und sie mit dem Inhaltsverzeichnis zusammen am Ende des Jahres binden lassen. Nur dann behält die VE. ihren bleibenden Wert als Lehr- und Nachschlagewerk.

Ein Geschenk an die VE

Unser Freund und engerer Mitarbeiter, Herr Dr. Fritz Steinitzer, hat der Schriftleitung ein Geschenk besonderer Art zum neuen Jahr gemacht. — In mühevoller Arbeit hat er ein **Inhaltsverzeichnis der ersten 16 Jahrgänge der VE.** (170 Großfolioseiten) zusammengestellt, so daß die Schriftleitung nunmehr in wenigen Minuten ein Stichwort oder Thema auffinden und eventl. behandeln kann. Wir danken Herrn Dr. Steinitzer, unserem seit 40 Jahren stets bewährten, treuen Arbeitskameraden, auch an dieser Stelle für dies wertvolle Geschenk und seine unentwegte Mitarbeit.

Wir hoffen, daß wir in Friedenszeiten das Inhaltsverzeichnis drucken lassen und all unseren Lesern zugängig machen können. Die Schriftltg.

Verantwortlich: für den Inhalt: Hauptschriftleiter Dr. phil. Max Winckel, Berlin-Wilmersdorf, Hohenzollerndamm 185. — Verantwortlich für den Anzeigenteil: Richard Schikowski, Berlin-Lankwitz, im Wehrdienst. — Stellvertreter Karl Schnell, Berlin-Friedenau. Preisliste 3. — Verlag: Deutsche Verlagsgesellschaft m. b. H., Berlin SW 11. — Druck: Deutsche Zentraldruckerei, Berlin SW 11, Dessauer Straße 6—8

DAS KRIEGSHILFSWERK IST EIN LEUCHTENDES BEKENNTNIS DER HEIMAT ZUM OPFERGEIST DER FRONT.



